

Rezept aus „Silvia kocht“

Foto: Silvia Schneider GmbH/ Juraj Melicher



Boeuf Stroganoff

Koch: Max Stiegl

Zutaten

(für 4 Personen)

Für das Boeuf Stroganoff

- 350 g Rinderfiletspitzen
- Salz
- Pfeffer
- Olivenöl zum Anbraten
- 1 Zwiebel
- 2 Essiggurken
- 5 Champignons
- ½ Bund Petersilie
- Butter zum Anbraten & Montieren
- 1 EL Paprikapulver (edelsüß)
- 1/8 l Weißwein
- 250 ml Rindsuppe
- 100 g Obers
- ½ EL Senf
- 4 cl Weinbrand

Für die Garnitur

- gehackte Petersilie

Zubereitung

1. Für das Boeuf Stroganoff zuerst die Filetspitzen in Streifen schneiden, mit Salz und Pfeffer würzen und in einer Pfanne in etwas Olivenöl scharf anbraten. Danach das Fleisch aus der Pfanne nehmen und warm stellen.
2. Dann die Zwiebel schälen und fein hacken, die Essiggurken in feine Streifen und die Champignons in feine Blätter schneiden. Die Petersilie waschen, trocken tupfen und fein hacken.
3. Im Bratenrückstand etwas Butter zerlassen und darin die Zwiebel anschwitzen. Dann die Essiggurken und die Champignons beigegeben und so lange mitrösten, bis das ausgetretene Wasser verdampft ist.
4. Nun das Paprikapulver dazugeben und kurz mitrösten (nicht zu lange, damit der Paprika nicht bitter wird). Anschließend mit dem Weißwein ablöschen und mit der Rindsuppe aufgießen.
5. Das warmgestellte Fleisch wieder beigegeben und die Sauce etwa 5 Minuten reduzieren lassen. Nun die Petersilie dazugeben, mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit etwas Butter montieren.
6. Zum Schluss das Boeuf Stroganoff noch mit etwas Obers, Senf und Weinbrand verfeinern und mit gehackter Petersilie garnieren. Passend zum Boeuf Stroganoff können beispielsweise Spätzle serviert werden.