

Bœuf Stroganow

Rezept für 4 Portionen
Dauer: ca. 90 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Gewürzgurken / Essiggurkerl / Essiggurken / Cornichons	100 g
Weizenmehl (glatt)	20 g
Sauerrahm / saure Sahne	125 ml
Edelsüßes Paprikapulver / Paprikagewürz	Etwas / nach Bedarf
Salz	Etwas / nach Bedarf
Schwarzer Pfeffer	Etwas / nach Bedarf
Fett	Etwas / nach Bedarf
Zwiebeln	100 g
Champignons	150 g
Gemüsesuppe / Gemüsebouillon / Gemüsebrühe / Gemüfefond	400 ml
Rindslungenbraten / Rinderlungenbraten	500 g

Zubereitung:

- Das Fleisch (Lungenbratenkopf- oder spitze) in Streifen schneiden. Mit Salz und Pfeffer würzen
- Das in Streifen geschnittene Fleisch in heißem Fett scharf anbraten. Eventuell auf zwei mal aufteilen, damit der Lungenbraten gleichmäßig bräunt, jedoch nicht ganz durchgebraten ist)
- Aus der Pfanne nehmen und warm stellen.
- Im Bratenrückstand die fein geschnittenen Zwiebeln und die blättrig geschnittenen Champignons anschwitzen.
- Mit Fleischfond oder Bouillon ablöschen und aufkochen lassen.
- Sauerrahm mit dem Paprikapulver und Mehl glatt verrühren und zu der Sauce geben. Alles zusammen nochmals kurz durchkochen lassen.
- Gurkerl julienne (julienne = in feinen Streifen geschnitten) und das Fleisch zu der Sauce geben und kurz erwärmen.

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-1775-Bœuf-Stroganow.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at