

Boeuf-Stroganoff

(für 4 Personen)



Zutaten:

500g Rindergeschnetzeltes
2 Zwiebeln
250g Champignon
4 mittelgroße Gewürzgurken
1 EL Butterschmalz
Salz, Pfeffer, Paprika
2 EL Mehl
¼l Wasser
2 TL Brühe
200g Schmand
2 EL mittelscharfer Senf
Petersilie
(nach Belieben etwas Rotwein)

Zubereitung:

Zwiebeln schälen und würfeln, Champignon waschen, trocken tupfen, putzen und in Scheiben schneiden.

Gurken in Scheiben schneiden. Fett in einem Bräter erhitzen, Fleisch portionsweise darin anbraten, würzen und aus dem Topf nehmen und beiseite stellen. Zwiebeln und Champignon im Bratfett anschwitzen lassen. Unter ständigem Rühren ablöschen und aufkochen lassen. Einrühren vom Schmand und Senf. Nun dem Fleisch die Gewürzgurken zufügen und nach Belieben den Rotwein. Noch etwas bei milder Hitze einköcheln lassen, gut abschmecken und mit fein geschnittener Petersilie garnieren.

Gutes Gelingen wünscht Ihnen das Kollegium des PMHG.