

Bœuf Stroganoff



Für 4 Personen
Dauer: ca. 35 min.

Zutaten

- 600 g Rindsfilet (in Streifen oder Würfeln)
- 200 g Champignon
- 75 g Gewürzgurken
- 1 - 2 Zwiebeln
- 300 ml Bratensauce
- 200 ml Crème fraîche
- 2 TL Senf
- Salz, Pfeffer
- Öl zum Braten



Zubereitung

1. Champignons in Scheiben schneiden
2. Zwiebel in Würfel oder Streifen schneiden
3. Gewürzgurken grob hacken
4. Öl in einer Pfanne sehr heiss werden lassen
5. Fleisch **portionenweise** scharf anbraten und Pfanne schwenken, nur solange, bis es rundherum eine schöne Kruste hat
6. Fleisch beiseite stellen (der Fleischsaft verteilt sich jetzt im Fleisch) und mit Salz und Pfeffer würzen
7. In derselben Pfanne Zwiebeln und Champignons dünsten
8. Mit Bratensauce ablöschen, kurz aufkochen und 3 min. unter Rühren köcheln
9. Crème fraîche und Senf zugeben, Temperatur reduzieren, bis die Sauce nicht mehr kocht
10. Fleisch und Gewürzgurken zugeben
11. Kurz umrühren und 2 min. mit geschlossenem Deckel stehen lassen, damit das Fleisch Temperatur annimmt