Boeuf Stroganow

Kategorien:	Fleischgerichte, Rindfleisch
Land / Stil:	k.A. / k.A.
Bewertung:	(noch nicht bewertet)



Zutaten

2 Essiggurkerl
3 EL Crème fraiche
500 g Rinderfilets (oder Lungenbraten!)
2 EL Pflanzenöl
2 EL Butter
2 St. Zwiebeln
1/2 L Lieblicher Weißwein
1/4 L Gemüsebouillon
2 TL Scharfer Senf
250 g Champignons
Frisch gemahlener Pfeffer
Salz
Paprikapulver

Zubereitung

Öl in einem Topf erhitzen und das in lange Streifen geschnittene Fleisch darin anbraten.
Dann das Fleisch aus dem Topf nehmen und die Zwiebel in Butter anrösten.
Champignonblättchen dazugeben und ganz kurz mitrösten.
Mit Weißwein ablöschen und dann die Gurkenstreifen dazugeben.
Leicht köcheln lassen.
Creme fraiche und Senf verrühren und unter die Sauce rühren.
Die Suppe zugießen, würzen und kurz köcheln lassen.

Servieren mit Nudeln, Kartoffeln, Spätzle oder Gemüse.