

Geschnetzeltes Stroganoff

- pro Person 150 bis 200 Gramm Rindfleisch von der Huft (oder eventuell sogar Filet) von Hand in Würfel geschnitten
- 1 Zwiebel fein gehackt
- eventuell Champignons
- 2 - 3 Esslöffel Paprikapulver (süß), Pfeffer
- 1 Büchli Pelati oder 2 - 3 Tomaten in Würfeln
- 2 - 3 Cornichon oder Gewürzgurken
- für 4 Portionen --> 1 Becher Sauerrahm
- Bouillon



- die gehackte Zwiebel anbraten, Champignons mitbraten und dann die Tomaten und die Bouillon mit Paprika dazugeben
- zugedeckt köcheln lassen, damit sich das Aroma entfalten kann
- geschnetzelte Cornichon dazugeben
- in anderer Pfanne das Fleisch kurz scharf anbraten und würzen mit Pfeffer, Salz etc.
- ev. etwas Mehl drübergeben, damit der Saft gebunden werden kann
- ev. ablöschen mit etwas Rotwein
- Fleisch in die "Tomatensauce" geben - umrühren und vom Herd nehmen
- Sauerrahm unterziehen, warm stellen (achtung Fleisch wird zäh, wenn es zu lange warm steht!)

dazu passen Trockenreis, Gemüse, Salat und ein feiner Rotwein

EN GUETE!
