

Boef Stroganoff

Zutaten:

2	Zwiebeln
40 g	Butter
30 g	Mehl
1/8 Liter	Rotwein
1/8 Liter	Fleischbrühe
Senf	
Salz	
Pfeffer	
Zitronensaft	
1/8 Liter	Saure Sahne
2	Gewürzgurken
100 g	Champignons
500 g	Rinderfilet
40 g	Butter

Zwiebeln schälen und in feine Scheiben schneiden, in Butter goldgelb rösten, mit Mehl bestäuben und mit dem Rotwein ablöschen. Anschließend die Brühe zugießen und ca. 15 min kochen lassen. Die Soße mit Senf, Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken und die Sahne hineinrühren.

Die Champignons klein schneiden und anbraten, zusammen mit den klein geschnittenen Gewürzgurken in die Soße geben und kurz aufkochen lassen. Das Filet in Streifen schneiden und bei kräftiger Hitze einzeln in der Pfanne anbraten. Auf keinen Fall durch braten, sonst schmeckt es ledern.

Den ausgetretenen Fleischsaft mit der Soße mischen, das Fleisch dazu geben und kurz in der Soße schwenken, aber nicht mehr aufkochen.