



Keller's Rezeptdienst

| | | |
|-------------------|------|------|
| Nr. 42 | Juni | 2006 |
| Poulet Stroganoff | | |

ZUBEREITUNG

Zutaten: (Grundrezept für 4 Personen)

500 g Poulet- Stroganoff
2 El Speisefettcrème "Le
Maître Boucher"
Salz, Pfeffer
1 grosse Zwiebel, gehackt
1.8 dl Sauerhalbrahm
1 El Thomy Senf, etwas
Zitronensaft
100 g Champignons
1 Gewürzgurke, gewürfelt

1. Das Fleisch in der Speisefettcrème gut anbräunen, salzen und pfeffern. Aus der Pfanne nehmen und warm stellen.
2. Im gleichen Fett die blättrig geschnittenen Champignons kurz dünsten und zum Fleisch geben. Etwas Speisefettcrème in die Pfanne geben und die Zwiebel darin durchschmoren, den Sauerrahm unterrühren, mit Senf und Zitronensaft abschmecken.
3. Gurkenwürfelchen sowie Fleisch und Champignons in die Pfanne geben. Bei guter Hitze kurz durchziehen lassen. Heiss mit Nudeln, Spätzli oder weissem Reis servieren.

Der TIP

Die Sauce lässt sich mit Bouillon oder Weisswein verdünnen. Der Sauce Champignons, gedämpfte Peperoni- oder Tomatenwürfel begeben. Nach Belieben mit Paprika würzen. Über das Gericht Schnittlauchröllchen oder feingehackte Petersilie streuen.

Das Keller Team wünscht Ihnen en Guete und viel Erfolg

Metzgerei Keller AG • Manesseplatz 88 • CH – 8045 Zürich • MWST-Nr. 235 759

Tel 044 462 00 90 • Fax 044 462 00 49

E-Mail: info@metzgerei-keller.ch • Internet: www.metzgerei-keller.ch