



Keller's Rezeptdienst

Nr. 48	Dezember	2006
US - Rindsfilet - Stroganoff		

ZUTATEN: für 4 Personen

600-800 g Rindsfiletskopf
1 Becher saurer Halbrahm
1 Essiggurke, blättrig geschnitten
2 dl Bratensauce, angerührt
200 g frische Champignons, in
Scheiben geschnitten
2 dl Weisswein
1 TL Salz
1 TL Paprikapulver
2 Zwiebeln, gehackt
3 EL Oel
Salz, weisser Pfeffer aus der
Mühle

ZUBEREITUNG

1. Das Fleisch in Streifen schneiden und kräftig im erhitzten Oel anbraten. Mit Paprikapulver und Salz würzen und das Fleisch aus der Pfanne nehmen, warmstellen.
2. Die Zwiebeln anbraten, zuletzt Pilze zugeben, mit dem Wein ablöschen und bis zur Hälfte einkochen lassen. Die Bratensauce zugliessen und bei mittlerer Hitze kochen, bis die Sauce dicklich ist.
3. Die Gurken daruntermischen. Den Rahm beifügen und nochmals 2-3 Min. leise kochen lassen. Mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver abschmecken und das Fleisch zur Sauce geben. Nur ganz kurz heiss werden lassen.

TIP: Mit in Butter geschwenkten Nudeln servieren.

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