



Keller's Rezeptdienst

Nr. 83	November	2009
Rinds-Huft Stroganoff		

ZUTATEN: für 8 Personen

1500 g Rinderfilet oder -hüfte
2 mittelgroße Zwiebeln
1 grosse rote Peperoni
3 Essiggurken
300 g kleine Champignons
2 EL Butter
2 EL Öl
2 TL Speisestärke
400 ml Fleischbrühe
6 EL Crème fraîche
Salz
schwarzer Pfeffer
Cayenne-Pfeffer
Paprika Edelsüss
2 EL gehackte Petersilie

Zubereitung

1. Die Zwiebeln schälen und in Scheiben schneiden, die Champignons putzen, waschen und in Scheiben schneiden. Peperoni und Essiggurken in kleine Streifen schneiden.
2. Butter und Öl in einer großen Pfanne erhitzen. Das Fleisch zugeben und bei starker Hitze rundherum 2-3 Minuten kurz anbraten. Mit einem Schaumlöffel herausheben und zugedeckt warm stellen. Die Hitze reduzieren, die Zwiebel, Peperoni und Gurken in den Bratensatz geben und 5 Minuten weich dünsten. Die Pilze zufügen und etwa 5 Minuten mitdünsten.
3. Die Speisestärke mit etwas Brühe in einer Tasse anrühren, zu den Pilzen geben und damit mischen. Nach und nach die restliche Brühe dazugießen und unter ständigem Rühren aufkochen lassen. Etwa 2 Minuten weiterkochen, bis die Sauce leicht eingedickt ist.
4. Die Crème fraîche in die Sauce rühren und diese mit Salz, Cayenne-Pfeffer, Paprika und Pfeffer kräftig würzen. Dann die Pfanne von der Herdplatte nehmen. Die Fleischstreifen samt dem inzwischen ausgetretenen Saft mit der Sauce mischen. Das Gericht mit der Petersilie bestreuen und sofort servieren.

Das Keller Team wünscht Ihnen en Guete und viel Erfolg