

BŒUF STROGANOFF / FILETSPITZEN IN SAUERRAHMSOSSE / RUSSISCHE SPEZIALITÄT



Das Bœuf Stroganoff sind kurzgegart Filetspitzen in einer sauren Rahmsosse. Ein Gericht aus der russischen Küche, welches sehr festlich ist! Dazu passen vor allem Nudeln, aber auch Salzkartoffeln, Knödel oder Reis.



Zubereitungszeit

60 Minuten

PORTIONSRECHNER:

Portionen: 6

VORBEREITUNG

Weiche die Steinpilze in 200 ml warmem Wasser ein. Schneide das Rinderfilet in lange Streifen. Schäle die Zwiebeln und schneide sie in feine Würfel. Schneide die Austernpilze und Champignons in mundgerechte Stücke.

FLEISCH ANBRATEN

Erhitze etwa 2-3 EL Öl in einem großen Topf und brate die Filetspitzen bei hoher Hitze rundherum scharf an. Achte darauf, dass nicht zu viel Fleisch in der Pfanne ist! Brate sie ganz heiß und etwa nur 1 Minute an. Nimm das Fleisch aus dem Topf und stelle es zur Seite.

Fülle das restliche Öl in den Topf ein und brate die Zwiebeln etwa 2-3 Minuten glasig an. Füge die Pilze hinzu und brate sie etwa 4 Minuten mit an. Drücke inzwischen die Steinpilze aus und füge sie hinzu. Fange den Saft auf.

Koche inzwischen die Nudeln nach Packungsanleitung in kochendem Salzwasser ab. Diese werden anschließend abgossen und mit Butter vermischt.

BŒUF STROGANOFF FERTIGSTELLEN

Würze die Pilzmischung mit Salz und Pfeffer und gib die saure Sahne und die in Scheiben geschnittenen Gurken hinzu. Füge nun bei Bedarf die Pilzflüssigkeit hinzu oder gieße die Soße mit Weißwein oder Brühe auf. Füge das Tomatenmark, den Zitronensaft hinzu und lasse die Soße kurz aufkochen und nimm die Soße dann vom Herd herunter. Rühre den Senf ein und schmecke sie erneut mit Salz und Pfeffer ab. Füge nun kurz vor dem Servieren das Fleisch hinzu und lasse es ganz kurz ziehen.

Serviere das Bœuf Stroganoff mit den Nudeln und bestreue das Gericht mit Schnittlauch.



Die getrockneten Steinpilze geben dem Gericht richtig Aroma. Auf diese würde ich nicht verzichten wollen.

BŒUF STROGANOFF:

- 40 g Steinpilze
- 900 g Rinderfilets
- 2 rote Zwiebeln
- 400 g Austernpilze
- 200 g Champignons
- 8 EL Sonnenblumenöl
- Salz
- Pfeffer
- 600 g saure Sahne
- 8 Gewürzgurken
- 1 EL Tomatenmark
- 1 Zitrone
- 3 EL Dijon Senf
- 6 EL Schnittlauch

BEILAGE:

- 750 g Nudeln
- 3 EL Butter