



Rindergeschnetzeltes in Champignon-Sahnesoße



Zutaten

Menge

200 g	saure Sahne
5	Essiggurken
200 g	Crème fraîche
1 kleines Bund	glatte Petersilie
2 EL	Butter
	schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen
1 EL	Mehl
200 ml	Rinderfond
200 g	braune Champignons
1 größere	Zwiebel
2 EL	Öl
	Salz
250 g	Rinderfilet

Tipp

Unser Bœuf Stroganoff schmeckt am besten zu Bandnudeln oder Salzkartoffeln.

Rezeptinfo

Zutaten für 4 Portionen

Zubereitungszeit: 45 Min.

pro Portion: 2081 kJ, 497 kcal, 13,0 g Kohlenhydrate, 18,4 g Eiweiß, 42,5 g Fett, 114 mg Cholesterin, 2,03 g Ballaststoffe

Schwierigkeitsgrad: Kosten:

Zubereitung

Du liebst die französische und die russische Küche? Dann wird dir unser Rezept für Bœuf Stroganoff garantiert gefallen! Bœuf Stroganoff ist ein Gericht der russischen Küche und der französischen „Haute Cuisine“ und wurde früher vor allem in Spitzenrestaurants serviert. Aber keine Angst, unser Bœuf Stroganoff ist super einfach zubereitet! In unserem Bœuf Stroganoff treffen zarte Rinderfiletstreifen auf eine super cremige Champignon-Sahnesoße mit Zwiebeln und Cornichons. Zu unserem Bœuf Stroganoff kannst du beispielsweise Kartoffeln, Spätzle oder auch Klöße essen. Wir haben uns diesmal allerdings für Bandnudeln entschieden und finden die Kombination perfekt! Unser Bœuf Stroganoff ist wirklich super lecker und ganz schnell zubereitet. Probiere unser Rezept unbedingt einmal selbst aus, es lohnt sich!

Step 1:

Zuerst schälst du die Zwiebeln und wüfelst sie fein. Dann putzt du die Pilze und schneidest sie in Scheiben. Die Essiggurken in feine Streifen und das Fleisch in dickere Streifen schneiden. Das Rinderfilet salzen und pfeffern.

Step 2:

Jetzt erhitzt du 2 EL Öl in einer Pfanne und brätst das Fleisch darin in zwei Portionen kurz und sehr kräftig an. Dann wieder herausnehmen und abdecken. Jetzt gibst du 2 EL Butter in die Pfanne und brätst die Pilze und die Zwiebeln darin hellbraun an. Jetzt stäubst du das Mehl über die Pilze, verrührst es kurz und löschst alles mit Rinderfond ab. Kurz köcheln lassen, dann die saure Sahne und die Crème fraîche einrühren und alles mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft würzen.

Step 3:

Die Petersilienblätter zupfst du und hackst sie fein. Kurz vor Schluss das Fleisch in die heiße Sauce geben und sofort mit Petersilie bestreut servieren.