



BOEUF STROGANOFF

ZUTATEN

- Rinderfilet (ca 150-250g pro Person)
- 1-2 große Zwiebeln
- 1 Zehe Knoblauch
- ca. 150g Champignons
- Rinderbrühe/ - Rinderfond ca 250ml
- Senf (je nach Geschmack ca 1-2TL)
- 1-2 EL Creme Fraiche (je nach gewünschter Menge an Soße)
- 1 EL Mehl
- 1 gehäufter TL Tomatenmark
- Beilage, z.B. Spätzle

ZUTATEN FÜR
CA. 2 PORTIONEN

ZUBEREITUNG

- 1:** Rinderfilet in kleine Stückchen schneiden.
- 2:** Zwiebeln in Halbringe schneiden.
- 3:** Rinderfilet in der Pfanne kurz aber scharf anbraten und mit Salz und Pfeffer würzen.
- 4:** 1 Zehe Knoblauch schälen und klein hacken. Ebenso Champignons (Boden vom Strunk abschneiden) in Scheiben schneiden.
- 5:** Wenn das Fleisch scharf angebraten ist (nicht durch braten), kommt es aus der Pfanne und die Zwiebeln und der Knoblauch kommt in die Pfanne. Zwiebeln sollen glasig gekocht werden (ein Stückchen Butter mit in die Pfanne geben).
- 6:** Champignons mit in die Pfanne geben und zusammen 2-3Min kochen lassen.
- 7:** Hitze des Herds runter drehen und 1EL Mehl in die Pfanne geben und miteinander vermengen.
- 8:** Pfanne mit Rinderfond ablöschen und umrühren. 1 gehäuften TL Tomatenmark mit hinzugeben, miteinander vermischen, mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- 9:** Rinderfilet wieder mit in die Pfanne geben und zusammen einkochen lassen.
- 10:** Beilage nebenbei zubereiten.
- 11:** Teller raus, anrichten, wegschmatzen und SCHMECKEN lassen!

HIER GEHTS DIREKT ZUM
Kochvideo
EINFACH MIT DER HANDYKAMERA SCANNEN

