

Stroganooff



Zutaten Für 4 Personen

600 g Rindsfilet, in Streifen oder Würfel geschnitten

Bratbutter oder Bratcreme

Salz , Pfeffer aus der Mühle ,Paprika

Butter zum Dämpfen

1 Zwiebel fein gehackt

1 TL Paprika

200 g Champignons

100 g Silberzibeln, heiss abgespült, abgetropft

1 dl Rotwein etwas Cognac

1 dl Rindsfond

1 Essiggurke gehackt

200 g Champignons geschnitten

2 dl Sauerhalbrahm

Pfeffer aus der Mühle

2 EL fein geschnittener Schnittlauch

Zubereitung

1. Ofen auf 80 c vorheizen, 1 Platte und 4 Teller darin vorwärmen
2. Fleisch mit Haushaltspapier trockentupfen, portionenweise in heisser Bratbutter anbraten, auf die vorgewärmte Platte geben, würzen. Im vorgeheiztem Ofen 20 – 30 Min niedergaren

3. Sauce

4. Zwiebeln und Paprika in Butter in derselben Pfanne andämpfen. Essiggurke, Silberzwiebeln sowie Champignons mit dämpfen. Mit Wein oder Fond ablöschen, etwas einkochen. Etwas Cognac dazu geben. Restlicher Fond dazugiessen. Rahm beifügen, Sauce sämig einkochen, würzen.
5. Fleisch dazu geben , nur kurz heiss werden lassen, nicht kochen. Schnittlauch darüber streuen. heiss servieren.

Gemüse und Nüdeli

Zutaten Für 4 Personen

4 Karotten

500 g Broccoli

Mandelblätter

Butter

200 g Nüdeli , fein

Zubereitung

1. Karotten schälen und Waschen in dünne Stifte schneiden
2. Broccoli waschen und in kleine Röschen zerlegen
3. Beide Gemüse separat in Bouillon weich kochen.
4. Mandeln in Butter anrösten, über Broccoli geben
5. Nüdeli gemäss Anleitung auf der Verpackung in Salzwasser kochen, abschrecken mit Olivenöl abschmecken.