



Boeuf Stroganoff

Das Rezept ist für 4 Personen berechnet.

Legende: TL = Teelöffel, EL = Esslöffel, MSP = Messerspitze,
lt = Liter, dl = Deziliter (1/10), cl = Centiliter (1/100)

Zutaten:

50 g	Magarine oder Öl
300 g	Zwiebeln
250 g	frische Champignons
2-3 EL	Senf
	Salz, Zucker, schwarzer Pfeffer
700 g	Rinderfilet
50 g	Margarine
1/4 l	saure Sahne

Zubereitung: Margarine in Pfanne erhitzen, geschälte in Streifen geschnittene Zwiebeln, geputzte in Scheiben geschnittene Champignons reingeben, 5 Min. kurz schmoren. Salz Zucker, Senf und Pfeffer mischen, dazugeben und mitschmoren.

Filet in etwa 1 cm dicke und 5 cm lange Streifen schneiden. Margarine in einer zweiten Pfanne erhitzen. Fleisch von allen Seiten 5 Min. scharf braten, mit Salz und Pfeffer würzen.

Dann ins Gemüse geben, abschmecken und saure Sahne unterrühren.