



Boeuf Stroganoff

Zartes Gericht mit Rinderlungenbraten und dazu am besten Nudeln oder beliebige Teigwaren.

Zutaten

Menge	Zutat
400 g	Rinder Leber
2 EL	Butter
150 g	Champignon
1	Essiggurkerl
2 EL	Maizena (Maisstärke)
100 ml	Schlagobers
1 EL	Olivenöl
2 TL	Paprika rot edelsüss gemahlen
2 Prise	Petersilie
200 ml	Rindsuppe
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer
1 EL	Weißwein
1	Zwiebel
1 EL	Maizena (Maisstärke)

Zubereitung

Personen : 2

Erledigt	Zutaten	Beschreibung
----------	---------	--------------

Rinder Lungenbraten (45 Minuten)

Erledigt	Zutaten	Beschreibung
☐	1.	400 g Rinder Lungenbraten in rund 7mm schmale Streifen schneiden und mit 1 Prise Salz und 1 Prise Pfeffer würzen und in 1 EL Olivenöl scharf anbraten. Danach aus der Pfanne nehmen und warm stellen. 1 Zwiebel schälen und fein hacken und im Bratenrückstand mit etwas Butter goldbraun braten. 1 Essiggurkerl und 150 g Champignon in feine Streifen schneiden dazugeben und so lange mitrösten, bis das ausgetretene Wasser verdampft ist. 2 TL Paprika rot edelsüss gemahlen dazugeben und kurz mitrösten (nicht zu lange, damit der Paprika nicht bitter wird). 1 EL Weißwein und 200 ml Rindsuppe dazugeben. Nun das warmgestellte Fleisch wieder dazugeben und die Sauce zirka 5 Minuten einreduzieren lasse. 2 Prise Petersilie (fein gehackt) zugeben und mit 1 Prise Salz 1 Prise Pfeffer abschmecken und 100 ml Schlagobers montieren (aufschlagen mit dem Schneebesen damit es lockerer und cremig wird). Zuletzt noch mit 1 EL Maizena (Maisstärke) verfeinern. Falls notwendig die Sauce mit etwas ersetzen binden.

Hauptspeisen

Light

Alkohol

Besuch

• **Schwierigkeit**

Mittel

• **Zeitkategorie**

• **Nährwert**

• **Punkte**

0

• **Bewertung**

Keine Bewertung

• **Zeit**

45 Minuten

• **Preiskategorie**