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)
☐
1.

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

- Hauptspeisen
- Light
- Alkohol
- Besuch
- Drucken
- PDF

- **Schwierigkeit**

  Mittel

- **Bewertung**

  Keine Bewertung

- **Zeitkategorie**

Zeit

45 Minuten

- **Nährwert**
- **Preiskategorie**
- **Punkte**

  0

Zurück zur Liste

-