

Boeuf Stroganoff

Kategorie: Hauptspeise

Zubereitungszeit: 40 min

Portionen: 4

Zutaten:

- 400 g Rinderfilet
- 150 g Tomaten
- 100 g Champignons
- 3 Schalotten
- 4 EL Öl
- 2 TL Senf
- 250 g Crème fraîche
- Salz
- Pfeffer
- 3 EL Dillsud von Dillgurken
- 1 Dillsalzgurke

Beschreibung:

1. Das Rinderfilet waschen, trocken tupfen und in dünne Streifen schneiden. Die Tomaten heiß überbrühen, Stielansatz, Haut und Kerne entfernen und das Fruchtfleisch hacken. Die Pilze putzen, feucht abreiben und in Scheiben schneiden. Die Schalotten schälen und hacken.
2. Das Öl in einem Schmortopf erhitzen und die Schalotten darin dünsten. Das Fleisch zugeben und unter Rühren durchbraten. Tomaten und Pilze zugeben und den Senf sowie Crème fraîche einrühren. Mit Salz, Pfeffer und Dillsud pikant abschmecken.
3. Zuletzt die Gurke fein würfeln und unter das Boeuf Stroganoff heben. Mit Bandnudeln servieren.

Notizen:

