



Rezept vom Januar 2007

Filet Stroganoff mit Spätzli

Zutaten für 4 Personen:

600 gr. (Straussen-)Filet in kleine Stücke oder Streifen geschnitten

Bratbutter

Butten

1 Zwiebel gehackt

2 Knoblauchzehen fein gehackt

200 gr Peperoni in kleine Stücke geschnitten

200 gr Champignons in Scheiben geschnitten

2 dl Rotwein

1 – 2 Esslöffel Paprika (scharf oder süss)

2 dl Sauerrahm

Etwas Rahm

100 gr. Essiggurken in feine Streifen geschnitten

Mehl

Salz / Pfeffer

Zum binden der Sauce erhitzen wir die Butter mit etwas Oel. Zwei Löffel Mehl dazugeben und schaumig rühren. Danach auf die Seite stellen zum abkühlen.

Eine Pfanne stark erhitzen. Die gereinigten Champignons dazu geben. Mit etwas Wasser und Zitronensaft sofort ablöschen und zugedeckt gar kochen. Danach in Scheiben schneiden.

Bratbutter in einer Pfanne erhitzen. Zwiebeln, Peperoni, Knoblauch andünsten. Etwas Mehl darüber streuen, mitdünsten. Paprika dazugeben und weiter dünsten. Mit Rotwein ablöschen. Leicht einkochenlassen. Etwas Wasser dazu geben. Rahm darunter ziehen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Den vorbereiteten Saucenbilder dazu geben. Auf kleiner Hitze mindestens eine halbe Stunde kochen.

Das Fleisch portionenweise in der heissen Bratbutter kurz und kräftig anbraten. In die Sauce geben. Danach die geschnitten Champignons und die Essiggurkenstreifen dazu geben. Den Sauerrahm mit dem Schwingbesen schlagen unter das Stroganoff ziehen. Sofort servieren.