



## Bœuf Stroganow

4 Portionen

250 g Schalotten  
250 g Champignons  
3 Gewürzgurken (Cornichons in entsprechender Menge)  
500 g Rinderfilet (Spitzen)  
40 g Butter  
250 ml Rinderbrühe  
1 EL Mehl  
125 ml saure Sahne  
1 TL Senf  
Salz  
2 TL Zitronensaft  
Butterschmalz  
Pfeffer

Schalotten pellen und längs in Streifen schneiden  
Champignons putzen und schneiden  
Gurken in Würfel schneiden  
Filet in Streifen schneiden

Zwiebeln und Champignons in Butter dünsten, dabei salzen und pfeffern. Brühe zugeben und 10 Min. kochen. Mehl mit etwas Wasser verschütteln und die Soße damit binden. Aufkochen, saure Sahne zugeben und mit Senf, Salz und Zitronensaft abschmecken. Gurken zugeben und warmstellen. Die Fleischstreifen in Butterschmalz kurz und scharf braten, salzen und pfeffern und in die fertige Soße geben. Sofort servieren.

Dazu: Reis, Nudeln oder Spätzle, evtl. Salat

Getränk: Bier oder Rotwein

Man kann statt Rinderfilet auch Hüftsteaks verwenden. Diese brät man am besten im Ganzen (medium!) und schneidet sie, bevor man sie zur Soße gibt, in Streifen.