



Frikadellen Stroganoff-Art

4 Portionen

4 Zwiebeln
250 g Champignons
2 Tomaten
1 Bund Dill
100 g Gewürzgurken
500 g Rinderhack
1 Ei
2 TL Dijon-Senf
150 g saure Sahne
2 EL Paniermehl
Salz
Pfeffer
4 EL Öl
20-30 g Butterschmalz
100 ml Weißwein
300 ml Gemüsebrühe (aus [Urgroßmutter's Suppenwürze](#))
1 EL Speisestärke
2-4 EL Gurkenlake (s.o.)

- Zwiebeln pellen; eine würfeln, 3 halbieren und längs in Scheiben schneiden
- Champignons in Scheiben schneiden
- Gurken in Scheiben schneiden
- Tomaten häuten, entkernen und kleinschneiden
- Dill hacken

Zwiebelwürfel in 1 EL Öl glasig dünsten. Hackfleisch, die Zwiebelwürfel, Ei, Paniermehl, 1 TL Senf, 1 EL saure Sahne, Salz, Pfeffer und 1 EL Dill zu einem glatten Teig verkneten und 12 Frikadellen daraus formen. In 3 EL Öl die Zwiebelscheiben anrösten, bis sie Farbe annehmen, dann die Champignons zugeben, salzen und pfeffern und ca. 10 Min. schmoren. Inzwischen in dem Butterschmalz die Frikadellen braten. Die Champignons mit Wein ablöschen, die Brühe zugeben, aufkochen und mit in Wasser angerührter Speisestärke binden. Die restliche saure Sahne, den restlichen Senf, 1 EL Dill, den Gurkensud und die Tomaten in die Soße geben. Mit Salz, Pfeffer und evtl. noch etwas Gurkensud abschmecken. Die Frikadellen in die Soße geben und noch eine Weile durchziehen lassen. Mit dem restlichen Dill bestreuen und servieren.

Dazu passen Salzkartoffeln oder Spätzle und ein trockener Weißwein oder Bier.