

Rindsfilet Stroganoff (Rezept für 2 Personen)

200 g	Champignons
1	Peperoni rot, klein in Streifen schneiden
2	Essiggurken in Streifen schneiden
1-2	Zwiebel fein hacken
600 g	Rindsfiletspitz oder Rindshuft in 2 cm grosse Würfel schneiden und mit Salz und Pfeffer würzen
1	Esslöffel Butter
1	dl Portwein rot
1	Esslöffel Butter
1 EL	Esslöffel Paprikapulver gestrichen
1 EL	Esslöffel Tomatenpüree
2 dl	Kalbsfond
½ dl	Rahm
150 g	Crème fraîche

Tabasco einige Tropfen; ersatzweise wenig Cayennepfeffer

ZUBEREITUNG

1. Den Backofen auf 80 Grad vorheizen und eine Platte mitwärmen.
2. Die Fleischwürfel mit ein paar Zwiebelwürfeln in 50 gr Butter auf jeder Seite 30 Sekunden kräftig anbraten. Sofort auf die vorgewärmte Platte geben und im 80 Grad heissen Ofen 30 Minuten nachgaren lassen.
3. In der Bratpfanne 1 EL Butter erhitzen. Die Zwiebel darin glasig dünsten.
4. Fond mit 1 dl Portwein ablöschen.
5. Essiggurke, Peperoni, Champignons, 1 EL Paprika und 1 EL Tomatenpüree beifügen und mitdünsten.
6. Kalbsfond dazu giessen und alles auf grossem Feuer auf knapp 1 dl einkochen lassen.
7. Rahm und Crème fraîche zusammen verrühren und zur Sauce geben. Aufkochen, noch so lange lebhaft kochen lassen, bis die Sauce leicht bindet.
8. Mit Salz, Pfeffer, Tabasco oder Cayennepfeffer abschmecken.
9. Am Schluss die Fleischwürfel mitsamt entstandenem Saft beifügen und alles sorgfältig mischen. Sofort servieren.

DAZU PASST

- Bandnudeln
- Spaghetti
- Linguini
- Tagliatelle