Geschnetzeltes Stroganoff Art

<u>Zutaten</u>
800g Rinderbraten oder Filet
1 Zwiebel
150g Champions frische
400ml Sahne
400ml Rinder – oder Fleischbrühe (Instand)
100ml Weißwein
4 kleine Essig Gewürzgurken
3 EL Mehl
Saft einer halben Zitrone
Etwas Chili
Salz, Pfeffer
Eine Prise Zucker
Butterschmalz zum anbraten

So funktioniert es!

Fleisch in ca. 5mm starke und 6 – 8cm lange Streifen schneiden
Mit Salz und Pfeffer würzen
Das gewürzte Fleisch mit dem Mehl bestäuben und mischen.

So geht es weiter!
Die Pfanne mit Butterschmalz heiß werden lassen und das Fleisch Portionsweise,
von aller Seite anbraten.
Pro Portion ca. 2 - 3 Minuten
Das Fleisch aus der Pfanne heben.

So geht es weiter!
Die Zwiebel fein würfeln und im Bratensatz andünsten.
Champion in feine scheiben schneiden und auch dazu geben.
Die Gurken in feine Streifen schneiden und mit dem Zitronensaft auch mit in die Pfanne geben.
Alles zusammen etwas schmoren lassen.
Mit Weißwein ablöschen und etwa 10 Minuten einkochen lassen.

So geht es weiter!
In die Brühe ca. ¼ TL Chiliflocken rühren und mit 300ml Sahne in die Pfanne geben
Das Fleisch in die Soße geben warm werden lassen.
Mit Salz und Pfeffer und einer Prise Zucker abschmecken
Wenn nötig, die letzten 100ml Sahne mit einem TL Speisestärke verrühren und zum andicken in die Soße geben
Dazu passen sehr gut Bandnudeln und Brokkoli

Guten Appetit!

www.witt-pc.de

Peter Witt selbstständiger Direktor bei Pampered Chef Flurweg 7, 86871 Rammingen Tel. 0171 46 58 481