

für Gäste: Rindsgeschnetzeltes Stroganoff

Für Gäste geeignet und immer beliebt!

Die Vorarbeit:

Den Backofen auf 80° aufheizen und die Teller und eine Platte mitwärmen.

La Mise en Place:

**75 g Champignons, 1 kleine rote Peperoni, 2 Peperoncini, 3 Gewürz-
gurken, 1 Zwiebel, 300 g Rindsgeschnetzeltes von der Huft, Pfeffer-
mühle, Butter, 1 dl Portwein, Butter, 1 EL Paprika, 1 EL Tomatenpü-
ree, 2 dl Bouillon, ½ dl Halbrahm, 75 g Crème fraîche, Tabasco, Ca-
yenne**

Die Vorbereitung:

Champignons in Scheiben schneiden. Peperoni und Peperoncini zusammen mit den Gewürzgurken in Würfelchen schneiden. Die Zwiebel fein hacken. Das Fleisch mit Pfeffer bestäuben.

Die Zubereitung am Herd:

In der Bratpfanne Butter schmelzen und die Fleischwürfel während rund zwei Minuten kräftig anbraten. Auf die Platte im Ofen geben und während 30 Minuten nachgaren.

Den Bratsatz mit Portwein lösen und durch ein Siebchen in eine kleine Tasse abgiessen.

In der Bratpfanne erneut Butter schmelzen und die Zwiebel darin glasig dünsten. Champignons, Peperoni, Peperoncini, Gewürzgurken, Paprika und Tomatenpüree beifügen und kurz mitrösten. Den beiseite gestellten Bratjus sowie Bouillon zugießen und alles auf grossem Feuer auf knapp 1 dl reduzieren. Halbrahm und Crème fraîche zur Sosse geben. Aufkochen und noch so lange lebhaft kochen, bis die Sosse leicht bindet. Mit Pfeffer, Tabasco und Cayenne verfeinern.

Die Vollendung:

Zum Schluss das Fleisch mit dem entstandenen Saft zur heissen Sosse geben und sorgfältig mischen.

Das passt dazu:

Perfekt und einzig richtig: Kartoffelstock!

