



Stroganoff

Zutaten, für 4 Portionen

2 Pack Rindfleisch für Stroganoff (geschnitten)
→ das Fleisch von der Herzogenmühle ist bereits geschnitten und/oder für den jeweiligen Verwendungszweck deklariert!

1kl. Zwiebel, feingehackt
2EL Senf (mild)
1EL Tomatenpüree
2dl Rindsbouillon
2dl kräftiger Rotwein
wenig Marsala
2 Handvoll Champignons, in Scheiben geschnitten
2 Peperoni, in Würfel geschnitten
2EL Saucenrahm

Zwiebeln in etwas Bratbutter bei mittlerer Hitze andünsten, Peperoni begeben, Senf und Tomatenpüree untermischen. Unter wenden andünsten.

Mit der Rindsbouillon ablöschen, Rotwein begeben, halb zugedeckt für 10-15 Minuten leicht köcheln lassen (bis die Peperonis knapp gar sind).

Geschnittene Champignons begeben.

Abschmecken mit Paprika, Pfeffer, wenig Salz und Streuwürze für Fleisch.

Rahm darunter ziehen.

Zugedeckt beiseite stellen (bei 80°C warm halten, aber nicht mehr kochen!)

Das Fleisch mit wenig Bratbutter kurz scharf anbraten, und mit dem Marsala ablöschen. Umrühren, und in die warme Sauce geben und wieder zudecken.

Bei 80°C das Fleisch nun in der Sauce ziehen lassen, bis es innen auch warm, jedoch noch rosa ist. (ca. 10 Minuten)

Dazu passt Trockenreis, Teigwaren, Polenta oder frisches Weissbrot

Tip: Wer es gerne scharf mag, gibt noch 2 getrocknete Chilischoten bei, die im Mörser fein zerrieben wurden.