

Geschnetzeltes nach Stroganoff Art

Zutaten (4 Portionen)

- ♥ Ca. 700 Gramm Rinderfiletspitzen
- ♥ 2 El. Mehl
- ♥ 4 kleine Zwiebeln
- ♥ 500 ml Brühe
- ♥ 500 Gramm Champignons
- ♥ 120 Gramm Gewürzgurken
- ♥ 300 Gramm Schmand
- ♥ 2 Tl. Dijonsenf + 2 Tl. normaler Senf
- ♥ Salz, Pfeffer, Petersilie
- ♥ 3- 4 El. Butterschmalz
- ♥ Beilage: Nudeln oder Spätzle



Zubereitung

Fleisch waschen, in dünne Streifen schneiden und mit Mehl bestäuben. Zwiebeln schälen, klein schneiden. Pilze wenn nötig waschen und vierteln.

In einer tieferen Pfanne das Schmalz erhitzen, Fleisch scharf anbraten und mit Salz und Pfeffer würzen. Aus der Pfanne nehmen. In der gleichen Pfanne die Champignons und Zwiebeln ebenfalls scharf anbraten, wenn nötig noch Schmalz zugeben. Das Fleisch wieder zufügen und kurz zusammenmischen. Mit Brühe ablöschen und ca. 10 Minuten köcheln lassen.

Senf, Schmand und Petersilie untermischen und wenn nötig nochmal abschmecken.

Die Gurken würfeln und zum Schluss zufügen.

Spätzle, Salzkartoffeln oder auch Nudeln kann man gut dazu servieren.

Gedanken: dieses Rezept ist wieder ein sehr gutes Beispiel für Resteverwertung. Nach einem Raclette oder Tataren Hut Abend kann es nichts Besseres geben, als Stroganoff Geschnetzeltes. In dem Originalrezept verwendet man Rinderfiletspitzen. Es ist nach unserer Silvester Party Rinds-, Schweine-, Reh-, und Hasenfilet übriggeblieben, diese habe ich hierfür verwendet. Das Ergebnis war mega lecker. Die Essiggurken verleihen dem Stroganoff einen sehr besonderen, leicht säuerlichen Geschmack.