

Boeuf Stroganoff (5 Personen)

Zutaten:

200g	Champignons
1	rote Peperoni
3	kleine Essiggurken
1	Zwiebel
600-700 g	Rindsfiletspitz oder gut gelagerte Rindshuft
1 EL	Bratbutter
1-2 dl	Portwein rot
1 EL	Esslöffel Butter
1 EL	Paprikapulver (gestrichen)
1 EL	Tomatenpüree
2 dl	Kalbsfond
0.5 dl	Rahm
150 g	Crème fraîche
Prise	Salz, Pfeffer aus der Mühle
wenig	Tabasco oder Cayennepfeffer

Zubereitung:

1. Den Backofen auf 80 Grad vorheizen und eine Platte mitwärmen
2. Die Champignons rüsten und in Scheiben schneiden. Die Peperoni halbieren, entkernen und zusammen mit den Essiggurken in kleine Streifen schneiden. Die Zwiebel schälen und fein hacken
3. Das Fleisch in etwa 2 cm grosse Würfel schneiden. Mit Salz und Pfeffer würzen. In einer Bratpfanne die Bratbutter erhitzen. Die Fleischwürfel darin in 2 Portionen kräftig anbraten. Sofort auf die vorgewärmte Platte geben und im 80 Grad heissen Ofen 30 Minuten nachgaren lassen. Den Bratensatz mit dem Portwein auflösen, durch ein feines Sieb giessen und beiseite stellen
4. In der Bratpfanne die Butter erhitzen. Die Zwiebel darin glasig dünsten. Champignons, Peperoni, Essiggurke, Paprika und Tomatenpüree beifügen und mitdünsten. Den Bratenjus sowie den Kalbsfond dazu giessen und alles auf grosser Hitze auf ca. 1 dl einkochen lassen
5. Rahm und Crème fraîche zusammen vermischen und zur Sauce geben. Aufkochen und so lange kochen lassen, bis die Sauce leicht bindet. Mit Salz, Pfeffer, Tabasco oder Cayennepfeffer abschmecken
6. Am Schluss die Fleischwürfel mitsamt dem Saft beifügen und alles sorgfältig mischen, sofort servieren