

# Boeuf Stroganoff

## Für zwei Personen

250 g Rinderfilet	200 g Reis	2 Tomaten
50 g Champignons	1 Gewürzgurke	1 Speisezwiebel
1 unbehandelte Zitrone	15 g Mehl	2 EL Senf
40 g Butter	125 ml saure Sahne	250 ml Rinderfond
Salz, Pfeffer		

Den Reis in einem Topf mit Wasser und etwas Salz gar kochen. Zunächst einen Topf mit Wasser zum Kochen bringen. Danach die Schale der Tomaten einritzen und kurz in das kochende Wasser geben. Wenn die Schale beginnt sich abzulösen, die Tomaten aus dem Wasser nehmen und die Schale abziehen. Nun die Tomate in kleine Würfel schneiden. Im Anschluss die Speisezwiebel abziehen und grob hacken. Danach 20 Gramm Butter in eine Pfanne geben, die gehackte Zwiebel darin anbraten und mit dem Mehl bestäuben. Anschließend die Tomatenwürfel dazugeben. Die Zitrone halbieren und den Saft auspressen. Nun mit dem Rinderfond ablöschen und die Sauce für 15 Minuten köcheln lassen. Danach mit dem Senf, etwas Salz und dem Saft einer Zitrone abschmecken und die Sahne einrühren. Anschließend die Champignons putzen und in feine Streifen schneiden. Die Gewürzgurke ebenfalls fein schneiden und gemeinsam mit den Champignons in die Sauce geben und diese erneut aufkochen. Nun das Rinderfilet waschen, trocken tupfen und in feine Streifen schneiden. Eine Pfanne mit der restlichen Butter erhitzen und die Filetstreifen darin kurz scharf anbraten. Den entstandenen Bratensud in die Sauce geben und das Fleisch kurz darin schwenken, aber keinesfalls aufkochen. Das Ganze mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das Boeuf Stroganoff mit dem Reis auf Tellern anrichten und servieren.

Susanne Bostelmann am 21. Januar 2013