

Boeuf Stroganoff mit Semmel-Knödel

Für zwei Personen

Für das Boeuf Stroganoff:

2 Rinderfilets à 250 g	200 g Champignons, braun	2 Gewürzgurken
2 Zwiebeln, groß	1 Zitrone	500 ml Rinderfond
40 g Butter	125 ml saure Sahne	3 EL Weißwein, trocken
2 EL Senf, scharf	Mehl, Salz, Pfeffer	

Für die Semmelknödel:

250 g Knödelbrot	2 Eier	250 ml Milch
1 Bund Petersilie, kraus	Salz, Pfeffer	

Für die Knödel einen Topf mit Wasser erhitzen. Für das Boeuf Stroganoff die Zwiebeln abziehen und in grobe Würfel schneiden. Eine Pfanne mit der Hälfte der Butter erhitzen und anderthalb Zwiebeln darin glasig andünsten. Die restliche Zwiebel für die Knödel bei Seite legen. Die Zwiebel in der Pfanne mit etwas Mehl bestäuben. Anschließend mit dem Rinderfond ablöschen und 15 Minuten köcheln lassen. Den Saft der Zitrone auspressen. Die Sauce mit dem Senf, etwas Zitronensaft und dem Salz würzen. Die saure Sahne und den Weißwein untermengen. Die Pilze mit einer Pilzbürste putzen und zusammen mit den Gewürzgurken in feine Scheiben schneiden. Die Pilz- und Gurkenscheiben zu der Sauce geben und zehn Minuten kochen. Anschließend mit dem Salz und dem Pfeffer abschmecken. Für die Knödel das Knödelbrot drei Minuten in einer Schale mit der Milch einweichen lassen. Anschließend die Brotwürfel herausnehmen. Die restlichen Zwiebelwürfel von der Sauce untermengen. Die Eier aufschlagen und mit der Brötchen-Zwiebelmasse vermengen. Mit dem Salz und dem Pfeffer würzen. Die Petersilie feinhacken und untermengen. Die Masse mit den Händen zu einem Knödel formen, in das siedende Wasser geben und 20 Minuten ziehen lassen. Für das Boeuf Stroganoff die Rinderfilets in Streifen schneiden und von allen Seiten pfeffern. Eine Pfanne mit der restlichen Butter erhitzen und die Fleischstreifen scharf anbraten. Das Fleisch und den Bratensatz anschließend zu der Sauce geben und bei kleiner Flamme warmhalten aber nicht mehr aufkochen lassen. Das Boeuf Stroganoff mit Semmelknödel auf Tellern anrichten und servieren.

Helga Henny am 19. Januar 2015