

Boeuf Stroganoff mit Spätzle

Für zwei Personen

Für das Boeuf Stroganoff:

400 g Rinderfilet	3 Gewürzgurken	3 Schalotten
200 ml Rinderfond	200 ml Sahne	dunkler Aceto Balsamico
Paprikapulver	Pflanzenöl	Salz, Pfeffer

Für die Spätzle:

2 Eier	100 g Mehl	50g Butter
Salz	Pfeffer	

Für die Garnitur:

Schnittlauch

In einem Topf gesalzenes Wasser zum Kochen bringen.

Für das Boeuf Stroganoff Rinderfilet waschen, trockentupfen und mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver würzen. In einer Pfanne mit Pflanzenöl anbraten.

Schalotten abziehen und in Ringe schneiden, Gewürzgurken ebenfalls klein schneiden.

Schalotten, Gewürzgurken, Sahne und Rinderfond zum Fleisch in die Pfanne geben. Mit Aceto Balsamico abschmecken.

Die Eier in eine Schüssel aufschlagen, mit Salz und Pfeffer würzen. Nach und nach Mehl unterheben, bis ein zäher Teig entsteht und anschließend kurz stehen lassen. Den Spätzleteig in kochendes Salzwasser schaben, garen bis sie oben schwimmen. Die Spätzle abschöpfen. Anschließend eine Pfanne mit Butter erhitzen und die Spätzle darin schwenken. Für die Garnitur Schnittlauch abrausen, trockenwedeln und fein hacken.

Das Boeuf Stroganoff auf Tellern anrichten, Spätzle dazugeben, mit Schnittlauch garnieren und servieren.

Elke Jureit am 30. Juni 2016