

# Beef-Stroganoff mit Kartoffel-Stampf

**Für zwei Personen:**

**Für das Stroganoff:**

250 g Rinderfilet	250 g weiße Champignons	1 Zwiebel
3 Gewürzgurken mit Sud	100 ml saure Sahne	100 ml Sahne
50 ml Rinderfond	Butterschmalz, Mehl	Salz, Pfeffer

**Für den Kartoffelstampf:**

4 mehlig. Kartoffeln	50 g Butter	100 ml Milch
1 Muskatnuss	Salz	

**Für das Stroganoff:**

Das Rinderfilet waschen, trockentupfen, in dünne Streifen schneiden und mit etwas Mehl bestäuben. In einer Pfanne in Butterschmalz scharf anbraten. Fleisch aus der Pfanne nehmen und warmhalten. Zwiebel abziehen und klein schneiden. Champignons putzen und klein schneiden. Gewürzgurken ebenfalls klein schneiden. Zwiebeln, Champignons und Gewürzgurken in der Fleisch-Pfanne anbraten. Mit Fond und Gurkensud ablöschen, mit Salz und Pfeffer würzen. Anschließend beide Sorten Sahne hinzugeben und köcheln lassen. Filetstreifen wieder hinzugeben.

Erneut mit Salz und Pfeffer abschmecken.

**Für den Kartoffelstampf:**

Kartoffeln schälen und in einem Topf in Salzwasser garen. Abgießen und mit Butter und Milch stampfen. Muskatnuss reiben und 1 Msp. auffangen.

Stampf mit Salz und Muskatnuss abschmecken.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Andreas Ebel am 11. Juni 2020