

# Boeuf Stroganoff

## Für 4 Personen

500 g Rinderfilet	400 g Champignons	2 rote Zwiebeln
3 EL Butterschmalz	Salz	Pfeffer
200 ml Portwein	200 ml Kalbsjus	200 g saure Sahne
1 EL Speisestärke	150 g Gewürzgurken	1 Bund Dill

Das Fleisch in 1 cm starke und 4 cm lange Streifen schneiden.

Die Pilze putzen und vierteln. Rote Zwiebeln schälen und fein würfeln.

Die Hälfte vom Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen. Rinderfiletstreifen in einer Pfanne kurz von allen darin Seiten anbraten und salzen. Dann das Fleisch aus der Pfanne nehmen.

Rest Butterschmalz in die Pfanne geben, Pilze und Zwiebeln darin unter Rühren goldbraun braten, mit Salz und Pfeffer würzen.

Mit Portwein ablöschen und diesen um die Hälfte einkochen lassen.

Dann Kalbsjus zugeben, um die Hälfte einkochen.

Saure Sahne mit Stärke verrühren und zu den Pilzen geben, bei milder Hitze die Sauce 4 Minuten köcheln lassen.

Die Gurken in Scheiben schneiden und mit den Fleischstreifen in die Sauce geben, abschmecken.

Dill abbrausen, trocken schütteln, fein schneiden und über das Geschnitzelte streuen, anrichten.

Tipp: Dazu passen Quarkknöpfe. Für den Teig einfach 250 g Mehl, 250 g Magerquark, 3 Eier und 4 Eigelb in eine Schüssel geben und zu einem glatten Teig vermischen. Diesen mit Salz und Muskat würzen. Den Teig abgedeckt 30 Minuten ruhen lassen. In der Zwischenzeit einen großen Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen. Teig auf ein Knöpflehobel geben und ins kochende Wasser tropfen lassen. Wenn die Knöpfe gar sind, steigen sie nach oben. Mit einem Sieblöffel aus dem kochenden Wasser herausnehmen und kurz in eine Schüssel mit kaltem Wasser geben. Anschließend absieben. Das Ganze so lange wiederholen, bis der Teig aufgebraucht ist.

Ali Güngörmüs am 29. Januar 2018