

Boeuf Stroganoff russischer Klassiker für kalte Tage

Für 4 Personen

500 g Rinderfilet 200 g Steinpilze 1 mittelgroße Zwiebel
150 ml Sahne Schmand Salz, Pfeffer
frische Kräuter nach Wahl

Beilage nach Wahl:

Kartoffelpüree

Rinderfilet im rechten Winkel zu den Fleischfasern erst in Scheiben schneiden, diese dann in Streifen schneiden. Zwiebel halbieren und in halbe Ringe schneiden. Steinpilze in dünne Streifen schneiden.

Olivenöl in eine große heiße Pfanne geben. Zuerst die Zwiebeln scharf anbraten, dann die Pilze dazugeben und das Ganze weitere zwei bis drei Minuten braten lassen. Anschließend das Fleisch dazugeben.

Darauf achten, dass so viel Kontakt wie möglich zur Pfanne besteht.

Nach zwei Minuten, wenn das Fleisch noch hell und nicht durchgebraten ist, die Sahne dazugeben. Wichtig: Nicht zu lange mit der Sahne warten, damit das Fleisch zart bleibt. Die Masse nun auf mittlerer Hitze kurz andicken lassen: Sobald die Sahne reduziert ist, saure Sahne dazugeben, um den Garprozess zu beenden und die nötige Säure dazu zu geben. Nach Belieben würzen. Kartoffelpüree oder andere Beilage in einen tiefen Teller geben und eine kleine Kuhle in der Mitte formen. Das Boeuf Stroganoff hinein geben und mit frischen Kräutern dekorieren.

Christian Henze am 13. Dezember 2019