

## Rinder-Filet-Gulasch II

### Für 2 Personen:

300 g Rindsfilet	2 El. Sauerrahm	1 EL Kräuter
100 g braune Champignons	1 Essiggurke	8 Kirschtomaten
1 Tl. Butterschmalz	2 El. gehackte Zwiebeln	1 Tas. Braune Grundsauce
Salz, Pfeffer	Wok	

Rindsfilet in feine Streifen schneiden; Butterschmalz im Wok erhitzen und die Zwiebelwürfel darin glasig dünsten. Die Filetstreifen kommen dazu, mit Pfeffer würzen und leicht anbraten. Die in Scheiben geschnittenen Champignons sowie die in feine Streifen geschnittene Essiggurke hinzugeben; erneut braten, mit der Grundsauce aufgießen, leicht köcheln lassen. Sahne, Sauerrahm, gehackte Kräuter und geviertelte Kirschtomaten dazugeben, mit Jodsalz und evtl. noch etwas Pfeffer abschmecken.

Als Beilage reicht man in Butter angeschwenkte Spätzle oder Nudeln.

NN