

Boeuf Stroganoff

Für 2 Personen:

300 g Rumpsteak	1 gekochte Rote Bete	4 kleine Gewürzgurken
1 weiße Zwiebel	300 ml Schlagsahne	1 TL Senf
1 TL Ketchup	2 Stange Staudensellerie	2 EL Butter
1/2 Apfel	2 EL Bratöl	1 Msp. Gewürzmix
1 Msp. Salz	1 Msp. Pfeffer	

Fleisch in 1,5 cm breite Streifen schneiden, mit Salz und Pfeffer würzen und im heißen Bratöl anbraten. Mit dem Gewürzmix würzen und Fleisch bei höchster Hitze ca. 1 Minuten weiterbraten. Fleisch aus der Pfanne nehmen.

Rote Bete in Würfel schneiden. Zwiebeln in halbe Ringe schneiden. Zwiebeln mit Roter Bete und Butter in die Pfanne geben, in der vorher das Fleisch war und alles anbraten. Gewürzgurke in Scheiben schneiden und mit in die Pfanne geben. Sellerie in Scheiben schneiden und zusammen mit ein paar Sellerieblättchen in die Pfanne geben.

Mit Sahne ablöschen und aufkochen. Senf und Ketchup dazugeben und einköcheln lassen. Fleisch in die Soße geben, kurz mitankochen und alles anrichten. Apfel darüberreiben.

Steffen Henssler am 10. Juli 2021