

Filet Stroganoff

Essiggurken in Stifte und Rinderfilet in Streifen schneiden.

Das Fleisch portionsweise in heißem Öl ca. 2 Minuten anbraten, aus dem Schmortopf nehmen und warm stellen. Das Bratfett abgießen.

Die Butter erhitzen, gehackte Zwiebeln und feinblättrig geschnittene frische Champignons darin anschwitzen, mit Mehl bestäuben. Die Brühe angießen, aufkochen lassen. Saure Sahne und 1 EL Senf unterrühren. Fleisch und Gurken dazugeben. Mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken.

Arbeitszeit: ca. 25 Min.
Schwierigkeitsgrad: normal
Brennwert p. P.: keine Angabe

Zutaten für 7 Portionen:

3 ½	Gewürzgurke(n)
1050 g	Rinderfilet
	Öl
35 g	Butter oder Butterschmalz
3 ½	Zwiebel(n), gehackte
438 g	Champignons, frische, feinblättrig geschnitten
1 ¾ EL	Mehl
350 ml	Brühe
1 ¾ EL	Senf
	Zitronensaft
	Salz und Pfeffer
3 Stk	Farbige Peperoni