

# Boef Stroganoff



## Zutaten für 4 Personen

500g Rinderfilet oder zartes Hüftsteak (**siehe Weihnachts-Angebot**)  
3 Schalotten  
3-4 Tomaten  
250g Champignons  
2-3 Gewürzgurken  
30g Butter  
2 TL Pflanzenöl  
250ml Saure Sahne oder Creme Fraiche  
1 TL Senf  
Salz, Pfeffer  
Saft von ½ Zitrone

**Zubereitungszeit:** ca. 45 Minuten

Rinderfilet/ Hüftsteak erst in fingerdicke Scheiben und diese dann in nicht zu feine Streifen schneiden. Die Schalotten schälen und sehr fein hacken. Die Tomaten mit kochendem Wasser überbrühen, abschrecken, schälen, den Strunck entfernen und das Fruchtfleisch würfeln. Die Champignons putzen und in feine Scheiben schneiden. Gewürzgurken schälen und fein würfeln.

In einer Pfanne die Hälfte der Butter sowie ein TL Öl erhitzen und die Filetstreifen rundum schnell scharf anbraten. Das Fleisch aus der Pfanne heben und abtropfen lassen. Den Saft auffangen und zurück in die Pfanne geben. Das Fleisch zur Seite stellen.

In einer zweiten Pfanne die restliche Butter und das Öl erhitzen und die Schalottenwürfel glasig dünsten. Dann die Champignons dazugeben und kurz anbraten. In die Pfanne mit dem Fleischsaft Sahne geben und die Flüssigkeit mit Senf, Salz, Pfeffer sowie dem Zitronensaft abschmecken und erhitzen. Die gedünsteten Schalotten, die Champignons, Tomaten- und Gurkenwürfel zufügen, kurz aufkochen, dann die Pfanne vom Herd nehmen. Das Fleisch dazurühren und kurz ziehen lassen.

Mit Schupfnudeln in Butter geschwenkt, Schwäbische Eierspätzle oder Kartoffelklöße servieren.

**Weinempfehlung:** Grauer Burgunder Q.b.A. trocken, Pfalz

