

Rindsfilet Stroganoff



Zutaten für 6 - 7 Personen:

- 1,2 kg Rindsfilet
- 200 g in feine Streifen geschnittene Schalotten oder Zwiebeln
- 1 in feine Streifen geschnittene rote Peperoni
- 2 in feine Streifen geschnittene Essiggurken
- 200 g geschnittene Champignons
- 2 dl Rotwein
- 5 dl gebundene Bratensauce
- 2 dl Rahm oder Sauerrahm
- etwas Bratbutter
- 2 EL Paprika
- etwas Chili
- Salz, Pfeffer
- 0,5 dl Cognac oder Brandy

Zubereitung:

Das Rindsfilet von den Sehnen befreien und in ca. 1 cm grosse Würfel schneiden und würzen.

Pfanne erhitzen, Butter begeben und die Filetwürfel auf starker Flamme beidseitig ca. 1-2 Minuten anbraten und im 80°C warmen Ofen warmstellen.

In dem Bratensatz die Zwiebeln und Peperoni begeben, das Paprika kurz mitrösten, mit dem Rotwein und der Bratensauce ablöschen. Die Sauce sämig kochen.

Die Gurkenstreifen, die Champignons und den Rahm dazugeben. Mit dem Chili und dem Cognac verfeinern.

Die Filetwürfel in der Sauce erwärmen und sofort servieren.

Wer die Filetwürfel durch gebraten will, muss sie etwa 3 Minuten länger auf allen Seiten anbraten.

Ersatzweise kann man auch gut gelagerte Rindshuft an Stelle von Rindsfilet nehmen.