

Filetgulasch Stroganoff

Dieses Fleischgericht stammt aus dem alten Russland der Zaren. Wie für die meisten traditionellen Speisen gibt es auch für dieses Gericht eine ganze Anzahl verschiedener „Originalrezepte“. Nebst Champignons und Peperoni werden manchmal auch Essiggurken zugegeben, teilweise findet sich in der Sauce Senf. Auf jeden Fall ist das Gericht ein Festessen – serviert mit einem feinen Salat und Knöpfli als Beilage.



600 g		Rindsfiletspitz oder gut gelagerte Huft, in 2 cm grossen Würfeln oder Streifen	Fleisch 1 Stunde vor dem Braten aus dem Kühlschrank nehmen
1	EL	Öl oder Bratbutter	erhitzen
		Fleisch 	portionenweise rundum kurz heiss anbraten
1	KL	Pfeffer Salz	Würzen, Fleisch zugedeckt auf die Seite stellen
1		Zwiebel, gehackt	im Bratsatz andämpfen
200 g		Champignons in Scheiben	zugeben, 
1 kleine		Peperoni, in feinen Streifen	mitdämpfen
1	KL	Paprika	darüber streuen
2	dl	Rotwein	ablöschen, reduzieren
2 wenig	dl	Wasser Tomatenpüree Bratensauce nach Bedarf	dazu geben, köcheln lassen, bis die Sauce leicht gebunden ist
1	dl	Sauerrahm	Dazu rühren, aufkochen. Fleisch zugeben, heiss werden lassen und sofort anrichten