

Rezept

Filetgulasch »Stroganoff«

Ein Rezept von Filetgulasch »Stroganoff«, am 17.04.2024

Zutaten

600 g Rinderfilet	Salz
Pfeffer	1 EL Butterschmalz
1 Zwiebel	100 ml trockener Rotwein
150 g Gewürzgurken (aus dem Glas)	150 g Rote Bete (aus dem Glas)
1 EL neutrales Pflanzenöl	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 410 kcal

Zubereitung

1. Das Fleisch in ca. 2 cm große Würfel schneiden, salzen und pfeffern. 1/2 EL Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen, das Fleisch darin bei starker Hitze in ca. 5 Min. rundum anbraten, aus der Pfanne nehmen und beiseite stellen.

2. Die Zwiebel schälen und fein hacken. Restliches Butterschmalz in der Pfanne erhitzen, Zwiebel darin kurz andünsten. Wein angießen, einmal kurz aufkochen lassen. Das Fleisch wieder in die Pfanne geben und zugedeckt bei mittlerer Hitze 8-10 Min. garen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

3. Gewürzgurken und Rote Bete abtropfen lassen, in feine Streifen schneiden. Das Öl erhitzen, Gurken und Rote Bete darin kurz erwärmen. Das Gulasch auf vier Teller verteilen, Gurken- und Rote-Bete-Streifen darauf geben. Dazu passt Kartoffelpüree.