

Rezept

Bœuf Stroganow

Ein Rezept von Bœuf Stroganow, am 25.04.2024

Zutaten

500 g Rinderfilet	2 Zwiebeln
2 EL Butter	1 TL Öl
150 ml Rindfleischbrühe	1 TL Mehl
100 g Crème fraîche	Salz
Pfeffer	1 TL scharfer Senf
1 EL Zitronensaft	1 TL Weißweinessig

Rezeptinfos

Portionsgröße Zutaten für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 310 kcal

Zubereitung

1. Rinderfilet mit Küchenpapier trockentupfen und in kurze, etwa kleinfingerdicke Streifen schneiden. Zwiebeln schälen und hacken.
2. In einer großen Pfanne die Hälfte der Butter mit dem Öl stark erhitzen, die Fleischstreifen portionsweise kurz und scharf anbraten. Auf einem Sieb abtropfen lassen, den Saft dabei auffangen. Das Fett aus der Pfanne abgießen. Bratensatz mit Fleischbrühe unter Rühren loskochen und zum aufgefangenen Fleischsaft gießen.
3. Die Pfanne säubern und die restliche Butter darin erhitzen. Zwiebeln bei mittlerer Hitze in ca. 5 Min. goldgelb braten. Mehl darüber streuen, unterrühren. Fleischsaft angießen und ca. 5 Min. sanft kochen lassen. Crème fraîche einrühren, Sauce mit Salz, Pfeffer, Senf, Zitronensaft und Essig abschmecken.
4. Die Fleischstreifen in der Sauce erwärmen, aber nicht mehr kochen lassen. Sofort servieren.