



Boeuf Stroganoff

Zubereitungszeit: 40 Minuten

Grundmenge: 3 Personen

Zutaten:

- 300 g Rinderfilet
- 300 g Champignons, braune
- 1 EL Zitronensaft
- 1 Zwiebel
- 300 ml Gemüsebrühe
- 2 EL Mehl
- 200 g Joghurt
- 1 EL Crème fraîche
- 1 TL Senf, scharfer
- 1 TL Tomatenmark
- Salz & Pfeffer



Sontiges:

- Öl zum Braten

Zubereitung:

1. Warmhaltefunktion im Backofen aktivieren
2. Fleisch in dünne Streifen scheiden
3. Champignons waschen, in Scheiben schneiden und mit dem Zitronensaft beträufeln
4. Zwiebeln klein schneiden
5. Fleisch in einer Pfanne mit etwas Öl kurz scharf anbraten und dann im Ofen warmhalten
6. Pilze und Zwiebeln mit etwas Öl anbraten
7. Mehl hinzufügen, kurz mit anschwitzen und mit der Gemüsebrühe ablöschen
8. Temperatur reduzieren. Joghurt und Crème fraîche unterrühren. Bei mittlerer Hitze köcheln, bis die Soße andickt (nicht aufkochen!)
9. Senf und Tomatenmark unterrühren und mit den Gewürzen abschmecken
10. Fleisch unter die Soße mischen und direkt servieren

Dazu passen prima Bandnudeln.