

RADIO SALÜ Küchenchef

Uwe Zimmer



Filetspitzen Stroganoff

Zutaten für 4 Personen:	
3 mittelgroße Zwiebeln	4EL Öl
350g Champignons	Salz, Pfeffer, Zucker
4 Gewürzgurken	300g Schmand
600g Rinderfiletspitzen	1EL mittelscharfer Senf

Zubereitung:

Zwiebeln schälen und in feine Ringe hobeln oder schneiden. Pilze putzen, evtl. kurz waschen und in dünne Scheiben schneiden. Gurken in Scheiben schneiden.

Fleisch trocken tupfen und in Streifen schneiden. 2EL Öl portionsweise in einer großen Pfanne stark erhitzen. Fleisch darin in 2 Portionen unter Wenden kräftig anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen, herausnehmen.

Weitere 2EL Öl im Bratfett erhitzen. Pilze und Zwiebeln darin unter Wenden ca. 5min braten. Mit 400ml Brühe ablöschen und aufkochen. Gurken zugeben und alles ca. 5min köcheln.

Saure Sahne und Senf in die Pilzpfanne rühren. Filetstreifen zugeben und kurz erhitzen, aber nicht mehr kochen! Mit Salz, Pfeffer und 1 Prise Zucker abschmecken. Dazu schmeckt Reis.

© Uwe Zimmer