

RADIO SALÜ**101,7**

Rezept von RADIO SALÜ
Küchenchef Uwe Zimmer
aus der Mitkoch-Show,
immer sonntags von 9-13 Uhr.

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.