AUFWAND	KOCHDAUER	SAISON	HERKUNFT
mittel	**40 Min.**	**ganzjährig**	**Russland**

STROGANOFF

Rezept: wildeisen.ch, 29. 11. 2017 - Foto: compactcook.com

KURZ VORGESTELLT

Das Rezept für ein zartes Gulasch: Rindfleisch ultrakurz kräftig anbraten.

ZUTATEN (4 PERSONEN)

150 g	Champignons, Scheiben	1 EL	Butter
1	Peperoni, Streifchen	1 EL	Paprika, Pulver
2	Essiggurken, Streifchen	1 EL	Tomatenpüree
1	Zwiebel, fein gehackt	2 dl	Kalbsfonds
500 g	Rindsfiletspitzen, 2 cm-Würfel	0.5 dl	Rahm
1 EL	Bratbutter	150 g	Crème fraîche
0.5 dl	Cognac	1 Pr	Cayennepfeffer
			Salz, Pfeffer aus der Mühle

ZUBEREITUNG

1. Serviergeschirr in den Backofen stellen und auf 80° C vorheizen. Champignons, Peperoni, Essiggurken und Zwiebel zurüsten.
2. Das Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen. In einer Bratpfanne die Bratbutter rauchheiss erhitzen. Das Fleisch auf der ersten Seite 1 Min., auf der zweiten Seite noch 30 Sek. kräftig anbraten. Sofort ins warme Serviergeschirr geben. Den Bratensatz mit Cognac auflösen und beiseitestellen.
3. In derselben Bratpfanne Zwiebel mit Butter glasig dünsten. Nun Champignons, Peperoni, Essiggurke, Paprika und Tomatenpüree mitdünsten. Den Bratenjus und den Kalbsfond dazugiessen und alles auf grossem Feuer auf die Hälfte einkochen lassen.
4. Rahm und Crème fraîche zur Sauce geben. Aufkochen bis die Sauce leicht bindet. Mit Salz, Pfeffer und Cayennepfeffer abschmecken.
5. Die Fleischwürfel mitsamt entstandenem Saft beifügen und alles sorgfältig mischen. Sofort servieren. Als Beilage eignet sich Reis oder Nudeln.

WEINTIPP: Ein kräftiger Rotwein ist die ideale Weinbegleitung. In Frage kommen da viele Weine wie etwa ein Wein aus dem französischen Rhonetal (Gigondas, St-Joseph, Cornas etc.), ein Merlot aus dem Tessin, ein Gewächs aus Bordelais oder aus der Toskana ein Brunello di Montalcino bzw. ein Vino Nobile di Montepulciano.