

Filetgulasch Stroganoff

Dieses Fleischgericht stammt aus dem alten Russland der Zaren. Wie für die meisten traditionellen Speisen gibt es auch für dieses Gericht eine ganze Anzahl verschiedener „Originalrezepte“. Nebst Champignons und Peperoni werden manchmal auch Essiggurken zugegeben, teilweise findet sich in der Sauce Senf. Auf jeden Fall ist das Gericht ein Festessen – serviert mit einem feinen Salat und Knöpfli als Beilage.



600 g	Rindsfiletspitz oder gut gelagerte Huft, in 2 cm grossen Würfeln oder Streifen	Fleisch 1 Stunde vor dem Braten aus dem Kühlschrank nehmen
1	EL Öl oder Bratbutter	erhitzen
	Fleisch 	portionenweise rundum kurz heiss anbraten
1	KL Pfeffer Salz	Würzen, Fleisch zugedeckt auf die Seite stellen
1	Zwiebel, gehackt	im Bratsatz andämpfen
200 g 1 kleine	Champignons in Scheiben Peperoni, in feinen Streifen	zugeben, mitdämpfen 
1	KL Paprika	darüber streuen
2	dl Rotwein	ablöschen, reduzieren
2 wenig	dl Wasser Tomatenpüree Bratensauce nach Bedarf	dazu geben, köcheln lassen, bis die Sauce leicht gebunden ist
1	dl Sauerrahm	Dazu rühren, aufkochen. Fleisch zugeben, heiss werden lassen und sofort anrichten