

Gulasch Stroganoff

(für 4 Personen)

Zutaten:

- 600...700g Rindsfilet oder Rindshuft
- 1 grosse rote Peperoni (ca. 300g)
- 1 Zwiebel
- ca. 6 Essiggurken (100g)
- 250g Champignons
- 1 Würfel Fleischbouillon
- Paprikapulver edelsüss und scharf
- Maizena Express (Stärkepulver zum direkt einrühren)
- 2.5dl Rahm
- 1dl Rotwein
- Salz
- Pfeffer

Vorbereitung:

- Das Rindfleisch entweder vom Metzger in ca. 1.5cm grosse Würfel geschnitten kaufen oder zuhause von Hand schneiden.
- Zwiebel klein schneiden.
- Peperoni rüsten und in ziemlich dünne Streifen schneiden.
- Champignons waschen und in Scheiben schneiden.
- Essiggurken ebenfalls längs in dünne Scheiben schneiden.

Zubereitung:

- Das Fleisch in der Bratpfanne portionenweise mit wenig Öl ganz kurz (max. 2 Minuten) scharf anbraten. Innen soll's noch rot sein. Nur kleinere Portionen, damit es kein Wasser zieht! Salzen und Pfeffern und in einem Teller in den 80°C warmen Ofen stellen.
- In der selben nicht gewaschenen Pfanne im Öl die Zwiebeln, Peperoni und Champignons ca. 5 Minuten dämpfen. Mit reichlich Paprikapulver würzen (edelsüßes und etwas scharfes) und mit Rotwein ablöschen.
- 2dl Bouillon aus Wasser und dem Bouillonwürfel begeben und aufkochen.
- Rahm und soviel Maizena Express unterrühren, dass die Sauce schön sämig ist (ein paar Esslöffel). 5 Minuten köcheln.
- Am Schluss das Fleisch und die Essiggurken begeben, heiss werden lassen, ggf. mit Salz und Pfeffer abschmecken. Fertig.

Tipp:

- In heissen Tellern servieren.

