

Bœuf Stroganoff

Zutaten (für 4 Personen)

- 800g Rindsfilet'
- 200g Champignons
- 200g Schalotten
- 400ml Rindssuppe
- 100ml Obers
- 4 Stk: mittelgroße Cornichons
- 50ml Weißwein
- 30g Butter
- 2EL Maizena
- 1EL Senf
- 2EL gehackte Petersilie
- Salz, Pfeffer

Optional:

5 cl Cognac zum Flambieren



Verfeinern

Frische Steinpilze machen die Sauce wesentlich kräftiger. Rinderfonds anstatt der Suppe ergeben auch eine zusätzliche Tiefe. Wie meistens bei Rindfleischgerichten kann man auch hier zum Schluss eine Schuss Sojasauce dazugeben und damit den Umami Booster zünden. Worcestershire Sauce wird auch gerne zur Abrundung genommen, aber Vorsicht, die ist sehr dominant.

Culinamus

Für unser **Culinamus** Boeuf bleiben wir beim Rezept mit den Cornichons. Wenn wir uns abenteuerlich fühlen, flambieren wir.

Vorbereitung (20 Minuten)

- Fleisch in dünne Streifen schneiden (ca. 3cm lang, 5mm dick)
- Champignons in dünne Streifen schneiden
- Schalotten in kleine Würfel schneiden
- Cornichons in dünne Scheiben schneiden
- Suppe, Obers, Butter, Maizena, Senf und Petersilie bereitstellen

Zubereitung (20 Minuten)

- Das Fleisch in einer Bratpfanne mit der Hälfte der Butter kurz von beiden Seiten scharf anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen Aus der Pfanne nehmen und warmhalten (Backofen 90°C)
- Die zweite Hälfte der Butter in die Bratpfanne geben und die Zwiebeln anschwitzen.
- Champignons und Cornichons dazugeben und kochen bis die Flüssigkeit verdampft ist.
- mit Weißwein ablöschen und so lange reduzieren bis praktisch keine Flüssigkeit mehr vorhanden ist.
- mit der Rindssuppe aufgießen.
- Senf dazugeben und auflösen
- Maizena in wenig Wasser auflösen und in die Soße geben.
- ein paar Minuten reduzierend einkochen
- die Sahne dazugeben und aufkochen
- Hitze herunterdrehen und das Fleisch und die Petersilie dazugeben, gut durchwärmen aber nicht mehr kochen.
- sofort servieren.



Und wie geht's weiter

Dazu gibt es klassisch Tagliatelle oder auch gerne einen Reis. Weintechnisch bewegen wir uns im gehaltvollen Rot oder auch Weißwein. Ein Merlot der Hofkellerei Liechtenstein ist ein super Match oder auch ein Grand Blanc vom Chateau Revelette.



CULINAMUS!