Geschnetzeltes à la Stroganoff

Fleisch-Gerichte » Rind

Zutaten (4 Personen)

» 800g Kartoffel(n)
» 500g Rinderfilet(s)
» 300g Champignons
» 50g Schalotte(n)
» 200g rote Paprika
» 100g Saure Gurken
» 2 EL Öl
» Salz & Pfeffer
» 11/2 TL Instant-Gemüse-Brühe
» 2 TL Senf
» Petersilie

Bewertung

Beschaffung
in jedem Discounter

Kosten
6-10€

Zubereitungszeit
31-60min

Zubereitung

1. Kartoffeln gründlich waschen und mit der Schale in Wasser ca. 20min kochen.

2. Inzwischen Fleisch waschen, trockentupfen und in Streifen schneiden. Champignons putzen, evtl. waschen, größere Pilze halbieren. Schalotten schälen und in Spalten schneiden. Paprika putzen, waschen und in feine Würfel schneiden. Gurken in Scheiben schneiden.

3. Kartoffeln abgießen, kalt abschrecken, pellen und halbieren. Öl in einer Pfanne erhitzen. Fleisch darin ca. 5min kräftig anbraten. Schalotten mit Champignons und Kartoffeln zufügen, kurz mitbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Mit 375ml Wasser ablöschen, aufkochen. Brühe und Senf einrühren und ca. 5min schmoren. Paprika und Gurken unterheben und erwärmen. Geschnetzeltes auf Tellern anrichten und mit Petersilie garniert servieren.

Nährwerte: 380kcal/E34g/F11g/KH35g pro Portion

angelegt am: 09.05.2005 Rezept-Nr: 1926

Die Rezept-Datenbank - http://www.Rezept-Insel.de - ©2024 M.Hennicke