

Rindsstroganoff

Für 9 Personen

- 1125g Rindshuft
 - 2.25 EL Olivenöl
 - 2.25 TL Salz
 - Wenig Pfeffer
 - 4.5 Zwiebeln
 - 1125g rote Peperoni
 - 560g Champignons
-
- 3 TL Paprika
 - 2.5 EL Olivenöl
 - 4.5 dl Fleischbouillon
 - 3.5 TL Maizena
 - 2.5 dl Rahm
 - 225g Essiggurken



Und so wirds gemacht:

Fleisch in ca. 1.5 cm grosse Würfel schneiden, im heissen Öl in einer Bratpfanne rundum ca. 2 Min. anbraten, herausnehmen, würzen. Zwiebeln fein hacken. Peperoni in Streifen, Champignons in Scheibchen schneiden.

Gemüse mit Paprika im warmen Öl ca. 5 Min. andämpfen. Bouillon dazugiessen, aufkochen. Maizena mit Rahm anrühren, dazugiessen, bei mittlerer Hitze ca. 5 Min. köcheln.

Fleisch wieder begeben, nur noch heiss werden lassen. Essiggurken in feine Streifen schneiden, darauf verteilen.