

Boeuf Stroganoff

- 200 g Tafelspitz
- 4 große Champignons
- 5 Spreewaldgurken
- 5 Schalotten
- 130 g Creme Legere
- 2 TL mittelscharfer Senf
- 150 ml Fleischbrühe
- Weißwein
- Mehl
- Salz, Pfeffer, Zucker
- Butterschmalz
- Petersilie

[Zutaten für 2 Portionen]

Zubereitung

Das Fleisch in Streifen (ca. 5x5 mm, max 5 cm) schneiden und in Mehl wälzen. Die Schalotten in dünne Ringe schneiden, die Gurken und Champignons stückeln. Die Fleischstreifen im Schmalz kurz und scharf anbraten, dann warmstellen.

Die Schalotten im Schmalz anbraten und beiseitestellen.

In heissem Butterschmalz die Champignons anbraten. Dann die Gurken und

Zwiebeln zugeben, mit Mehl bestreuen und kurz durchrösten. Mit Fleischbrühe und ggf. etwas Weißwein ablöschen und für ca 15 Minuten köcheln lassen.

Die Creme Legere und den Senf einrühren und mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker würzen. Das Fleisch nun zugeben und für ca. 1 Minute darin ziehen lassen. Mit Petersilie bestreuen und servieren.