

Rezept Boeuf Stroganoff mit Tomatenmark

Zutaten:

500 – 600 g Rinderfilet

3 – 4 Schalotten

250 – 300 g frische Champignons

8 – 12 Cornichons (ein frz. Produkt, da in Deutschland fast nur „süße“ Cornichons auf dem Markt angeboten werden) oder kleine Gewürzgurken

3 EL Butterschmalz

2 EL Butter

2 EL Mehlbutter

0,1 l trockenen Weißwein (Riesling aus dem Alsace oder badischen Gutedel) oder wenige Tropfen Zitronensaft und dementsprechend mehr Brühe

0,2 l Rinderbrühe, Hühnerbrühe, Gemüsebrühe oder Brühe

0,2 l Schlagsahne, Crème Fraîche oder Sauerrahm

2 – 3 EL Tomatenmark oder ein Fertigprodukt aus dem Handel

Meersalz oder Salz aus der Mühle und frisch gemahlener, schwarzer oder weißer Pfeffer

Zubereitung:

Die Mehlbutter herstellen und kalt stellen.

Die Cornichons abwaschen, in einem Sieb abtropfen lassen, halbieren. mit einem kleinen Löffel das Innere der Gurken entfernen (Kerne und Wasser) und würfeln.

Das Fleisch parieren (saubermachen), abwaschen, mit Küchenpapier trocken tupfen und in nicht zu dicke Streifen schneiden (das Fleisch in 1 1/2 cm dicke Scheiben schneiden und in gleicher Dicke, Streifen schneiden).

Eine Brühe erhitzen.

Die Pilze mit einer Bürste oder mit einem Tuch reinigen und den Stielansatz mit einem Messer abschneiden.

Die Pilze in Scheibchen schneiden, mit Zitronensaft säuern und sofort weiter verwenden.

Die Schalotten schälen und in Streifen schneiden.

Das Fett in einer Eisenpfanne sehr heiß werden lassen und das Fleisch portionsweise anbraten.

Das Fleisch würzen und in einer Schüssel warm halten.

Das Bratfett entfernen, die Pfanne mit Küchenpapier leicht auswischen und die Butter zugeben.

Die Pilze zugeben, leicht anbraten lassen, die Schalottenstreifen zugeben und mit Wein oder Zitronensaft ablöschen.

Brühe und Sahne zufügen, um 1/4 des Volumens einkochen lassen.

Das Tomatenmark unterrühren.

Die Gurkenwürfel zufügen.

Die Sauce mit der Mehlbutter abbinden.

Das Fleisch in der Sauce, mit dem ausgelaufenem Saft, zugeben und maximal einmal aufkochen lassen.

Mit Zitronensaft abschmecken und eventuell nachwürzen.

[Zurück zu den Fleischrezepten](#)