



Boeuf Stroganoff

Für ca. 4-5 Personen

-
- 800 g Rinderfilet
 - 400 g Champignons
 - 2 Zwiebeln
 - 2 El Senf
 - 5 El saure Sahne
 - 2 El Butterschmalz
 - Salz, frisch gemahlener Pfeffer
-

1. Rinderfilet fein schnetzeln und Zwiebeln in schmale Ringe schneiden. Champignons putzen und in Scheiben schneiden.
 2. In einer Pfanne einen Esslöffel Butterschmalz erhitzen. Zwiebeln darin glasig dünsten und Champignons kurz anbraten. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und den Senf dazugeben. (Etwas Zucker kann den Geschmack abrunden.)
 3. In einer zweiten Pfanne den zweiten Löffel Butterschmalz erhitzen und das geschnitzelte Rinderfilet darin kurz anbraten. Dann das Fleisch in die Gemüsepfanne geben. Abschmecken. Dann saure Sahne einrühren. Eine schmackhafte Beilage können Reis oder Nudeln sein.
-