

Rindsfilet Goulash „Stroganof“

(Zutaten für 4 Personen)

600 g Rindsfilet in 2 cm. Würfel geschnitten
2 Schalotten, gehackt
120 g Champignons in 1/6 geschnitten
10 g frische rote Pfefferkörner
10 g Dijonsenf
0,5 dl Cognac
1 dl Weisswein
2 dl Kalbsfond
1 TL Tomatenmark
2 dl Vollrahm
200 g Creme fraiche (oder Double)
1-2 Essiggurken, in feine Streifen geschnitten
Olivenöl zum anbraten
Paprika edelsüss und scharf
Salz, Pfeffer aus der Mühle

Die Filetstückchen portionenweise in einer heissen Bratpfanne mit Olivenöl kurz scharf unter ständigem wenden anbraten. Herausnehmen, mit Salz und Pfeffer würzen und warmstellen. Mit einem Küchenpapier das Fett austupfen. Die gehackten Schalotten in die Pfanne geben und andämpfen. Nach 1 Minute die Champignons und die Pfefferkörner dazugeben und kurz weiterdämpfen.

Mit Paprika leicht bestäuben und mit dem Cognac ablöschen. (Flambieren) Senf und Wein dazugeben und zur Hälfte einreduzieren. Vollrahm dazugeben und nochmals aufkochen bis die Sosse bindet. Das Fleisch dazugeben und nur noch heiss werden lassen (nicht mehr kochen!) Anrichten und mit Creme fraiche, den Essiggurkenstreifen und wenig Paprikapulver ausgarnieren.

Dazu passen Nudeln, Reis oder wie meistens von meiner Familie gewünscht hausgemachte Pommes Frites.

An Guata!