



Hauptgang

Filet Gulasch Stroganoff

Rezept für 4 Personen

Zutaten:

Legende: TL = Teelöffel, EL = Esslöffel, MSP = Messerspitze, dl = Deziliter (1/10), cl = Centiliter (1/100)

600 gr	Rindsfilet in dicke Streifen geschnitten (es kann auch gut gelagerte Rindshuft oder Entrecôte verwendet werden)
2 EL	Olivenöl, kalt gepresst
0,5 dl	Cognac (bitte keinen Fusel)
1 EL	Butter
1 grosse	Zwiebel , fein gehackt
1/2 Bund	Peterli, glattblättrig, fein gehackt
1 grosse	Peperoni, rot, entkernt, weisse Teile entfernt, in sehr feine Streifchen geschnitten
1 grosse	Essiggurke, zuerst längs in Scheiben, danach längs in feine Streifchen geschnitten
1 EL	Senf (Typ: Dijon)
2-3 dl	Rindsbouillon, kräftig (siehe unten: Varianten)
1 EL	Ketchup
1 EL	Worcester
1 EL	Paprika (Rosenpaprika)
1-2 TL	Paprika, scharf
	Pfeffer aus der Mühle
	Eventuell, für jene die es scharf mögen, ein paar Tropfen Tabasco, oder eine MSP Sambal Olek oder eine MSP Harissa
	Salz
2,5 dl	Rahm (Sahne)

Zubereitung:

Backofen	Backofen auf 70 Grad vorheizen
Bratpfanne, Olivenöl, Rindfleisch, Salz, Pfeffer, Cognac	Öl in Bratpfanne stark erhitzen. Die mit einem Fleischgewürz (oder Salz und Pfeffer) gewürzten Rindsfiletstreifen darin allseits kurz scharf anbraten. Mit Cognac ablöschen (flambieren). Fleisch entnehmen und im 70 Grad vorgeheizten Backofen abgedeckt warm stellen. Öl aus der Pfanne abschütten.
Butter, Zwiebeln, , Peperoni, Essiggurke, Rindsbouillon	Die Butter in der Bratpfanne schmelzen lassen und die Zwiebel beigeben und glasig dünsten. Peperoni- und Gurkenstreifchen zufügen, mitdünsten. Mit Rindsbouillon (oder Bratensauce) ablöschen und 5-10 Minuten köcheln lassen.
Senf, Ketchup, Worcester, Paprika, Rahm, Petersilie, Fleisch, evtl. Tabasco	Alle nebenstehenden Zutaten in die Sauce geben und umrühren. Das Fleisch sowie die gehackte Petersilie hinzufügen und wärmen. Abschmecken (Salz, Pfeffer, Tabasco) umrühren und sofort servieren.

Tip: Dazu passt Trockenreis, schmale Frischeierteigwaren oder eine Rösti.**Varianten:**

- Viel schmackhafter wird dieses Gericht, wenn Sie anstelle der Rindsbouillon, ca. 2–3 dl Brauner Fond (Rezept auf www.hans-ruedi.ch, -> Saucen, -> Grundsaucen, -> Brauner Fond) oder ersatzweise 2–3 dl Demi Glace verwenden. Sie können auch eine Bratensauce mit (z.B.) KNORR's-Wunder anrühren.
- Den Rahm nicht zufügen. Anstelle des Rahms – auf dem angerichteten Teller – 1 EL Crème fraîche auf das Fleisch und die Sauce geben. Sollte die Crème fraîche zu dick sein, mit wenig Milch verdünnen.