

Rindsfilet Stroganoff

swissmilk

Zutaten

4 Portionen

600 g Rindsfilet, in Würfeln
Bratbutter zum Anbraten
1 Zwiebel, gehackt
2 Knoblauchzehen, fein gehackt
200 g Peperoni, in feinen Streifen
200 g Champignons, in Scheiben
2 dl Rotwein
1 EL Paprika
1 dl Bratensauce, gebunden
2 dl Rahm
100 g Essiggurken, in feinen Streifen
Salz, Pfeffer



Zubereitung

Zubereiten: 20min
Auf dem Tisch in: 20min

1. Fleisch portionenweise in der heissen Bratbutter kurz und kräftig anbraten, herausnehmen.
2. Zwiebeln und Knoblauch in derselben Pfanne in Bratbutter andämpfen. Peperoni und Champignons beifügen, mitdämpfen.
3. Mit dem Wein ablöschen, Paprika zugeben. Mit der Bratensauce und dem Rahm auffüllen, aufkochen.
4. Gurken und Fleisch beifügen, nur kurz erhitzen, würzen, sofort servieren.

Möchtest du wissen, wie viel Energie du für deinen Lifestyle brauchst? Unser Energiebedarfsrechner verrät es dir.

1 Portion enthält: Energie: 1708kJ / 408kcal, Fett: 22g, Kohlenhydrate: 9g, Eiweiss: 36g