



## Filet Stroganoff

Ich gebe es zu. Ich koche sehr gerne, doch edle Fleischstücke sind nicht gerade meine Stärke. Inzwischen kriege ich es jedoch immer besser hin.

Als wir letzthin bei meinem Lieblingsitaliener speisen waren, war die Auswahl des Menüs gar nicht so einfach. Es hatte wirklich ganz viele Köstlichkeiten aufgelistet.

Auf der Speisekarte war auch Filet Stroganoff aufgelistet. Das Highlight dabei war, dass der Chef es vor den Gästen zubereitet. So habe ich natürlich während der Zubereitung immer wieder hinüber geschaut und entschieden, dass ich es auch gerne ausprobieren möchte.

Gesagt – getan und ich muss sagen, ich bin echt stolz auf das Ergebnis. Das Fleisch war super zart und es hat köstlich geschmeckt. Dazu gab es selbstgemachte Nudeln.

Ein absolutes Festmahl, ideal für die kommenden Weihnachtstage.

Zutaten für 2 Personen

- 1 Zwiebel
- 1 rote, gelbe und grüne Peperoni(Paprika)
- 150 g Champignon
- 2 TL Paprika
- 3 Essig-Gurken

Salz und Pfeffer nach Bedarf  
Olivenöl  
100 ml Rotwein  
200 ml Rinderbrühe  
250 ml Rahm (Sahne)  
350 g Rindsfilet Würfel - nicht zu dünn schneiden

ca. 50 ml Cognac zum Flambieren – Optional

1 EL geschnittene Petersilie

### **Zubereitung**

Rindfleisch mindestens eine halbe Stunde vor dem Anbraten aus dem Kühlschrank nehmen. Als ich das Fleisch beim Metzger holte, habe ich es bereits in Würfel schneiden lassen. Wichtig - dem Metzger sagen, dass ihr das Filet für Stroganoff haben möchtet, damit er es nicht zu klein schneidet.



Peperoni waschen, Kernen und weisse Teile aus der Peperoni (Paprika) entfernen. Vierteln und danach in Streifen schneiden. Champignons in Scheiben schneiden. Essiggurke in Streichholz-Dünne Streifen schneiden. Zwiebel schälen und fein hacken.

In einer Bratpfanne Olivenöl erhitzen. Gehackte Zwiebel darin andünsten. Champignon-Scheiben und Peperoni(Paprika)-Streifen dazu geben und weiter dünsten lassen. Paprika-Pulver darüber streuen. Mit Rotwein ablöschen und verdampfen lassen. Rinderbrühe dazu geben und das ganze köcheln lassen bis das Gemüse weich aber doch noch biss hat. Dauert ca. 10 – 15 Minuten. Rahm (Sahne) dazu geben und so lange köcheln lassen, bis die Sauce bindet. Die geschnittenen Essiggurken darüber verteilen.

Da das Rindfleisch nur einige Minute in der Bratpfanne benötigt, dies erst ganz kurz vor dem Servieren anbraten.

Etwas Olivenöl in der Bratpfanne erhitzen. Rindsfilet-Würfel portionenweise darin anbraten. Gibt man zu viel Fleisch aufs Mal in die Bratpfanne zieht es Saft und das Fleisch wird zäh.

Die Würfel ca. 3 Minuten kräftig anbraten.

Wer möchte, kann das Fleisch mit Cognac flambieren. Dabei ist zu beachten, dass der Dampfzug ausgeschaltet ist, ansonsten können die Flammen in den Dampfzug gezogen werden.

Etwas Cognac zum Fleisch geben und mit einem Bunsenbrenner anzünden. Dabei achtsam

sein, damit man sich nicht verbrennt.



Fleisch auf die fertig gekochte Sauce geben und die zweite Portion Fleisch Anbraten und je nach Wunsch flambieren.

Fleisch zusammen mit der Sauce auf einen vorgewärmten Teller anrichten und mit gehackter Petersilie bestreuen.

Lasst es euch Schmecken.



