

FILETSTITZEN À LA STROGANOFF

(Boeuf Stroganoff)

NR	MENGE	ZUTAT	ZUBEREITUNG
1	2	Zwiebeln	Schälen, vierteln und fein hacken.
2	500 g	Kartoffeln	Schälen, in kleine Würfel schneiden und mit Salz würzen.
3	500 g	Dünnes Ende vom Rinderfilet	Waschen, trocken tupfen und in ca. 2 cm große Würfel schneiden.
4	2-3 EL	Butter	In einer breiten Pfanne erhitzen.
5	Alle	Kartoffel- und Zwiebelwürfel	Zufügen und anschwitzen.
6	500 ml	Fleischfond	Zufügen und aufkochen.
7	1	Zitrone	Halbieren, auspressen und die Hälfte von den Zitronensaft in den Kochtopf geben.
8	1 TL	Essig	Zusammen mit
9	1 EL	Senf	Zufügen, kurz durchrühren und bei kleiner Hitze ca. 20 Minuten kochen lassen, bis die Kartoffeln gar sind.
10	200 g	Saure Sahne	Zufügen und zu einer sämigen Flüssigkeit verrühren.
11	2-3 EL	Speiseöl	In einer breiten Pfanne erhitzen.
12	Alle	Fleischwürfel	Vorsichtig in das heiße Fett geben und von allen Seiten anbraten. Solange braten, bis die Fleischwürfel außen braun und innen noch leicht blutend sind.
13	Alle	Fleischwürfel	In die Sauce geben und durchrühren.
14	Kräftig mit	Salz und Pfeffer	Würzen.