

WÜRZIGES BEEF-STROGANOFF

MIT CHAMPIGNONS

Zutaten für 2 Portionen:

2 Stück **B306 Originals Rinderfilet** (á ca. 200g)

200 g kleine Champignons

2 Schalotten

1 EL Tomatenmark

100 g Crème fraîche

10 g Petersilie

10 g Basilikum

2 g Paprikapulver *scharf*

Rinderbrühe

mittelscharfer Senf

Olivenöl, Butter, Salz, Pfeffer, Mehl



*B306 Fleischempfehlung:

- Filet B306 Selektion
- Filet Hereford, Irland (nussig im Geschmack)

Zubereitung:

Rinderfilet mit Küchenpapier trocken tupfen und längs in sehr dünne Streifen schneiden. Anschließend in einer Schüssel mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver bestreuen.

Champignons putzen und vierteln. Schalotten abziehen und klein schneiden. Petersilie und Basilikum waschen, trocken schütteln, Blätter abzupfen und fein hacken. In einem kleinen Topf 200 ml Rinderbrühe zubereiten.

In einer großen Pfanne ½ EL Butter und ½ EL Olivenöl erhitzen. Rinderfiletstreifen 2–3 Min. darin anbraten, aus der Pfanne nehmen und kurz beiseitestellen.

Pfanne mit Küchenpapier auswischen, erneut ½ EL Butter zerlassen und Schalotten ca. 2 Min. darin glasig andünsten. Champignons zugeben und ca. 2 Min. mitdünsten. Alles mit ½ EL Mehl bestäuben und ca. 1 Min. braten. Unter ständigem Rühren vorbereitete Rinderbrühe nach und nach zugeben und ca. 5 Min. mitköcheln lassen, bis die Flüssigkeit etwas eingedickt ist. Dann die Hitze herunterstufen und ½ EL Senf, 1 EL Tomatenmark und Crème fraîche unterrühren. Rinderstreifen wieder dazugeben und kurz in der Soße aufwärmen. Beef-Stroganoff darauf anrichten. Dann mit restlichen Kräutern bestreuen und genießen!

Als Beilage empfehlen wir Reis oder Tagliatelle.