

KÖFERLI

FLEISCH UND MEHR

Vor- u. Zubereitung: 20 Min.

Braten in Pfanne: ca. 15 Min.

Schwierigkeitsgrad: einfach

Rindsfiletgeschnetzeltes Stroganow à la minute (für 4 Personen)

Zutaten

640 g	Rindsfilet in Würfel geschnitten, zu je etwa 20 g
30 g	Bratbutter
12 g	Köferlis Haus Gewürzmischung für Fleisch
80 g	Peperonie rot und gelb in Streifen (Julienne)
40 g	Essiggurken in Streifen (Julienne)
40 g	Zwiebeln in Streifen (Julienne)
40 g	Champignon frisch in 5mm Scheiben
16 g	Paprika scharf
1 dl	Rotwein
2 dl	Kalbsfond-Konzentrat «ARWO»
1,5 dl	Halbrahm, Salz, Pfeffer, Tabasco

Zubereitung

1. Die Rindsfiletwürfel eine Stunde vor Gebrauch aus dem Kühlschrank nehmen.
2. Das Rindfleisch im heissen Bratbutter in der Bratpfanne unter Schwenken heiss anbraten, würzen und in ein Abtropfsieb geben. (Den Fleischsaft auffangen)
3. Peperonis, Zwiebeln und Champignons andünsten, Essiggurken dazugeben mit Paprika bestäuben und sofort mit dem Rotwein ablöschen und auf die Hälfte einkochen.
4. Kalbsfond und den aufgefangenen Fleischsaft von den Rindsfiletwürfel begeben und kurz einkochen.
5. Anschliessend den Halbrahm begeben und mit Salz, Pfeffer und Tabasco abschmecken.
6. Das Fleisch wieder dazugeben und vorsichtig erhitzen (ohne aufzukochen).
7. Dazu passen Reis oder Spätzli.

Zusatzinformationen

- Das Gericht kann auch mit Pouletfleisch zubereitet werden, wobei Pouletfleisch nach dem Anbraten nicht aus der Pfanne genommen wird.