

# Rinds Stroganoff

von Tim Löhner

Mengen für 10 Personen

1.5 kg geschnetztes Rindfleisch	in Bratbutter Anbraten
2.5 Stück Zwiebeln	gehackt
5.0 Stück Knoblauchzehen	fein gehackt
2.0 Stück Pepperoni	in feinen Streifen
500 g Frische Champignons	in Scheiben
5.0 dl Rotwein	
2.5 g Paprika	Einheit: EL
2.5 g Bratensauce	Einheit: dl Bratensauce, gebunden
2.5 dl Rahm	
250 g Essiggurken	in feinen Streifen
1.0 Prise Salz	Salz und Pfeffer, Abschmecken

1.  
Fleisch portionenweise in der heissen Bratbutter kurz und kräftig anbraten, herausnehmen.
2.  
Zwiebeln und Knoblauch in derselben Pfanne in Bratbutter andünsten. Peperoni und Champignons mitdünsten.
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.