

Rinds Stroganoff von Tim Löhner

Mengen für 25 Personen

3.75 kg geschnetztes Rindfleisch	in Bratbutter Anbraten
6.25 Stück Zwiebeln	gehackt
12.5 Stück Knoblauchzehen	fein gehackt
5.0 Stück Pepperoni	in feinen Streifen
1.25 kg Frische Champignons	in Scheiben
1.25 Liter Rotwein	
6.25 g Paprika	Einheit: EL
6.25 g Bratensauce	Einheit: dl Bratensauce, gebunden
6.25 dl Rahm	
625 g Essiggurken	in feinen Streifen
2.5 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.