Rinds Stroganoff

von Tim Löhrer

Mengen für 50 Personen

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