



Boeuf Stroganow

Zubereitung

Zwiebeln in BONA Pflanzenöl goldgelb anbraten, Champignons, Gurken und Tomaten dazugeben und mitrösten. Alles mit Mehl bestäuben und mit Suppe aufgießen. Die Soße ca. 15 Minuten durchkochen, mit Senf, Salz und Zitronensaft abschmecken. Den Sauerrahm einrühren. Das geschnittene Fleisch in einer Pfanne in Butter bei starker Hitze anbraten, nicht durchbraten sonst schmeckt es "ledern". Fleisch mit Fleischsaft zur Soße geben und schwenken, aber nicht mehr aufkochen.

Das Rezept (mit Foto) stammt von BONAfamilie-Fan Edith Schrenk.

Zutaten

50 dag Rindsfilet in Würfel oder Streifen schneiden

2 Zwiebeln grob schneiden

15 dag Champignon fein schneiden

2 Gewürzgurken in dünne Scheiben schneiden

2 Tomaten entkernen und klein schneiden

ca. 3 dag Mehl

1/4 L Rindsuppe

1 EL Dijon Senf

Salz

1 TL Zitronensaft

1/8 L Sauerrahm

BONA Pflanzenöl zum Anbraten