

FILET STROGANOFF

- 600 g Filet
- 1 El Bratbutter
- **Fleischgewürz**
- 100 g rote Peperoni
- 2 Essiggurken
- 100 g frische Champignons
- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 2 dl Rotwein
- **2 dl braune Sauce**
- Salz und Pfeffer
- 1 Becher saurer Halbrahm



-
- Filet in kleine gleichmässige Streifen schneiden und portionsweise in der heissen Bratbutter anbraten, würzen, herausnehmen und warmstellen.
 - Peperoni und Essiggurken in feine Streifen und die Champignons in Scheiben schneiden, Zwiebel und Knoblauch fein hacken.
 - Zwiebel und Knoblauch im Bratensatz andünsten, Peperoni und Champignons dazugeben und mitdünsten. Mit Rotwein ablöschen und mit brauner Sauce auffüllen, etwa 5 Minuten köcheln lassen, würzen.
 - Fleisch dazugeben und mit dem sauren Halbrahm verfeinern.

Dazu passen

FrISChe hausgemachte Spätzli

Hinweis

Anstelle eines Filets können Sie auch Huft verwenden.

FLEISCHGEWÜRZ

auf Vorrat

- 200 g Salz
- 25 g Paprikapulver
- 5 g Pfeffer
- 20 g Knoblauchpulver
- 10 g Rosmarinpulver
- 10 g getrockneter Thymian
- 10 g getrockneter Oregano



-
- Alle Zutaten mischen.
 - in ein Glas abfüllen und verschliessen.
 - Trocken lagern.

BRAUNE SAUCE

- 2 kg Natura-Beef Knochen
- 4 El Öl
- 200 g Rüebli
- 200 g Knollensellerie
- 200 g Lauch
- 1 grosse Zwiebel
- 80 g Tomatenpüree
- 5 l Wasser
- 1 l Rotwein
- Salz und Pfeffer
- 6 Lorbeerblätter
- 4 Nelken
- 20 zerdrückte Pfefferkörner
- 2 Zweige Thymian
- 2 Zweige Rosmarin
- 1 Büschel Petersilie
- 50 g Speisestärke



1. Öl in einer Pfanne erhitzen, die Knochen darin allseitig gut anrösten (eventuell zweimal).



2. Gemüse in grobe Stücke schneiden und mitdünsten.



3. Tomatenpüree begeben und unter ständigem Rühren mitrösten. Mit 1½ l Wasser ablöschen und wieder einkochen lassen. Diesen Vorgang zweimal wiederholen. Mit Rotwein ablöschen und mit Wasser auffüllen, salzen.



4. Sauce aufkochen, abfetten und abschäumen. Gewürze begeben, zugedeckt bei kleiner Hitze etwa 4 Stunden köcheln lassen.



5. Sauce durch ein Tuch passieren, wieder aufkochen und um die Hälfte reduzieren.

6. Speisestärke mit etwas Rotwein auflösen und die Sauce damit binden, abschmecken. Unter gelegentlichem Rühren die Sauce im kalten Wasserbad abkühlen lassen. Eine Woche im Kühlschrank haltbar oder portionsweise tiefkühlen.

Ergibt etwa 3 Liter Sauce.