

Rezeptservice



Rindergeschnetzeltes "Stroganoff"

Zutaten für 4 Personen:

600 g Rindergeschnetzeltes
2 Zwiebeln, gewürfelt
200 g Champignons in Scheiben
3 Gewürzgurken
20 g Margarine
2 EL Mehl
250 ml Fleischbrühe
250 g Schmand
3 EL Senf
Grillsalz, Salz, Pfeffer
1 Prise Zucker
Petersilie

Beilagen:

Reis
Kräftiges Weißbrot
Kartoffeln
Nudeln

Häcker & Messerle GmbH
in Geislingen, Kuchen, Gingen und
Heidenheim

Telefon: 07331/9688-0
HP: www.haecker-messerle.de
E-Mail: info@haecker-messerle.de



Rindergeschnetzeltes im heißen Fett portionsweise anbraten, leicht mit Grillsalz würzen und herausnehmen.

Anschließend die gewürfelten Zwiebel und die Champignons im Bratfett leicht anbraten. Mehl darüber stäuben und kurz anschwitzen, mit der Fleischbrühe ablöschen und aufkochen lassen.

Schmand und Senf einrühren. Fleisch und Gurkenscheiben zufügen und mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken.

Mit Petersilie garnieren.

Wir wünschen einen guten Appetit