

Rindsgeschnetzeltes Stroganoff

40 Personen

| | |
|-----------|--|
| 4.5 kg | Rindfleisch geschnetzelt |
| 6 | Zwiebeln, gehackt |
| 8 | rote Peperonie, Würfeli oder feine Streifen |
| 10 | Essigkurken mittelgross, feine Streifen |
| | Streu mi, Salz, Pfeffer, Paprika, Cayennepfeffer |
| 1 Tube | Tomatenpüree |
| 1 Flasche | Rotwein |
| 1 Lt. | Fleischbrühe |
| 1 Lt. | Wasser |
| 2 Tuben | Bratensauce |
| | Öl |
| 1.5 Lt. | Vollrahm |
| 1.5 Lt. | Crème fraîche |
| | Maizena zum Abbinden |

1. Fleisch mit Streu mi und Paprika würzen.
2. Öl erhitzen und das Fleisch gut anbraten
3. Das Fleisch in eine Schüssel geben und zur Seite Stellen
4. Den Bratenfond mit Wein lösen und zum Fleisch geben
5. Öl erhitzen die Zwiebel glasig dünsten. Peperoni, Essiggurken, Paprika und Tomatenpüree begeben und mitdünsten.
6. Mit Wein und Fleischbrühe ablöschen und etwas einkochen lassen.
7. Dann das angebratene Fleisch begeben und mitköcheln lassen
8. Wasser und Bratensauce unter Rühren begeben
9. Nach 40 Min. Gar-Stufe von Fleisch prüfen. Wenn das Fleisch durch ist, Rahm und Crème fraîche zusammen verrühren und beifügen.
10. Ist die Sauce zu dünn, kann mit Maizena abgebunden werden. Maizena immer mit kaltem Wasser in einem Gefäss anrühren, dann unter Rühren in die Sauce einfließen lassen.
11. Mit etwas Cayennepfeffer und Paprika Abschmecken