

## *Filet Boeuf Stroganoff*

### Rinderfiletstreifen mit Champignons in feiner Soße dazu Béchamel-Kartoffeln

für 4 Personen

#### Zutaten:

500g Rinderfilet	2TL Tomatenmark
2 Zwiebeln	1TL Paprikapulver ( <i>edelsüß</i> )
200ml Heiße Brühe	1EL Mehl <i>oder</i> Mondamin
200g Champignons	4EI Öl
500g Kartoffeln	einige Zweige Petersilie
125g Kochsahne	<i>Pfeffer, Salz</i>
100g Schmand	

#### Zubereitung:

Kartoffeln schälen, waschen und in Scheiben schneiden. Diese anschl. in Salzwasser 10min kochen lassen – abgießen und ausdampfen lassen.

Dann Kochsahne angießen und bei schwacher Hitze ca. 5-10min köcheln lassen bis die Kartoffeln weich & cremig sind. Petersilie abbrausen, trocknen, hacken und unterheben.

Inzwischen die Zwiebeln abziehen und fein würfeln. Pilze putzen & in Scheiben teilen. Rinderfilet in feine Streifen schneiden und in 3 Portionen in Öl unter Rühren je 2 Minuten kräftig anbraten. Diese dann in einer Ofenform geben und bei 60°C warmhalten.

Die Zwiebeln im Bratfett ca. 3min dünsten sowie Pilze, Tomatenmark und Paprikapulver zugeben. Weitere 2min garen. Dann mit dem Mehl / Mondamin bestäuben und 1min anschwitzen.

Die Brühe angießen und unter Rühren ca. 3min köcheln lassen.

Zum Abschluss die Filetstreifen hinzufügen, Schmand einrühren & Soße abschmecken.

Das Ganze mit den leckeren Kartoffeln servieren !

*Option: Wer mag verfeinert mit Essiggürkle und serviert Rote Bete dazu.*

Guten Appetit !