

<p><i>Boeuf Stroganoff</i></p>	<p>Rindergeschnetzeltes St. Petersburg</p>
<p>500 g Rinderfilet</p> <p>ca. 1 EL Butterschmalz</p> <p>Salz, Pfeffer</p>	<p>Das Rindfleisch in Streifen schneiden, in Butterschmalz bei großer Hitze kurz scharf anbraten. Dann aus der Pfanne nehmen und würzen mit Salz & Pfeffer.</p> <p>(Am Besten man brät in 2 Portionen an, sonst ist die Pfanne zu voll und das Fleisch zieht Wasser).</p>
<p>Nach dem Anbraten jeweils den Bratensatz mit wenig Wasser loskochen und zum Fleisch geben.</p>	
<p>1 Zwiebel gewürfelt</p> <p>250 g frische Champignons in Scheiben (Champignons putzen siehe hier)</p> <p>ca. 1 EL Butterschmalz</p>	<p>Die geputzten und geschnittenen Champignons mit der Zwiebel in der gleichen Pfanne bei großer Hitze in Butterschmalz anbraten bis die Pilze etwas zusammenschrumpfen und dabei feucht werden.</p>
<p>150 ml trockenen Rotwein</p>	<p>Sodann den Rotwein aufgießen und etwas einkochen lassen bis der Rotwein durch Verkochen ca. um die Hälfte reduziert ist.</p>
<p>½ Glas (= 50 ml) Thomy-Gourmet-Remoulade</p> <p>4 kleingewürfelte Cornichons (= spezielle Gürkchen)</p>	<p>In die Pfanne mit der heißen Pampe einrühren.</p>
<p>Schließlich das angebratene Fleisch dazugeben und alles erhitzen. Sodann servieren.</p>	
<p>Empfohlene Beilage:</p>	
<p>Kartoffelgratin</p>	