

# Filet Gulasch Stroganoff

Menge x2

600 g	Rindsfilet
2 EL	Fritieröl
½ dl	Cognac
1 EL	Butter
1	Zwiebel, fein gehackt
1 Bund	Petersilie, fein gehackt
1	Peperoni rot, entkernt, in feine Streifen geschnitten
1	Essiggurke, in feine Streifen geschnitten
1 EL	Senf
1½ dl	Rindsbouillon, kräftig
1 EL	Worcester Sauce
1 EL	Paprika, edelsüss
	Pfeffer, Tabasco, Salz
2½ dl	Rahm

Den Backofen auf 70°C vorheizen. Das Öl in der Bratpfanne stark erhitzen. Die Rindsfiletstreifen darin allseits kurz scharf anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen und mit Cognac ablöschen (flambieren). Fleisch entnehmen und im 70 Grad Vorgeheizten Backofen abgedeckt warm stellen. Öl aus der Pfanne abschütten.

Die Butter in der Bratpfanne schmelzen lassen und die Zwiebel begeben und glasig dünsten. Peperoni- und Gurkenstreifchen zufügen, mitdünsten. Mit Rindsbouillon ablöschen und 5 Minuten köcheln lassen. Die Bouillon etwa auf die Hälfte einreduzieren.

Senf, Ketschup, Worcester, Rosenpaprika, Rahm und Tabasco in die Sauce geben und gut umrühren.

Das Fleisch hinzufügen und wärmen. Abschmecken (Salz, Pfeffer, Tabasco) umrühren und sofort servieren.

Wenn nicht anders vermerkt, sind die Rezepte für 4 Personen berechnet.

[Gourmet-12 Startseite](#) [Abkürzungen](#) 

[Zurück](#)