

# Stroganoff bei SehrLecker.de



## Die Zutaten:

600 gr Rinderbraten, 300 gr Champignons, 100 gr eingelegte Gurken, 2 Scheiben Zwiebeln, 75 ml saure Sahne, 100 ml Schlagsahne, 1 Zehe Knoblauch, 1-2 Esslöffel Senf (mittelscharf), 3 Esslöffel Tomatenmark, 1 Prise Salz, 1 Prise Pfeffer.

## Die Vorbereitungen:

Die Zwiebeln abziehen in feine, die Gurken in etwas größere Würfel schneiden. Die Champignons putzen und in 1/2cm dicke Scheiben schneiden. Das Fleisch in 1x3cm große Streifen schneiden.

## Die Zubereitung:

Die Rindfleischstreifen in heißem Öl anbraten, nach ca. 2 Minuten Zwiebelwürfel und gepresste Knoblauchzehe dazugeben, salzen und pfeffern. Die Champignons kurz mitbraten, mit 100ml Wasser ablöschen. Die Hitze reduzieren, das Ganze 40 Minuten köcheln lassen. Den Tomatenmark, Senf, süße und saure Sahne unter ständigem Rühren hinzugeben. Zum Schluß die Gurkenwürfel zu dem Stroganoff und alles mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken.

Dazu schmecken Salzkartoffeln oder besser Bratkartoffeln.