

...die Kochsendung im OK Weinstraße

Rezept zu Sendung #83

Mit Bodo Bruckhaus

Bœuf Stroganoff

Zutaten:

500gr. Rinderfilet
250ml Kalbsfond
¼ Bund Petersilie
5St. Cornichons
1TL Dijon Senf
300gr braune Champignons
2 Schalotten
2EL Butaris
300gr Reis
150ml Vodka
¼ L Riesling
3 EL Tomatenmark
Salz, Pfeffer, brauner Zucker

Zubereitung:

Rinderfilet in größere Würfel schneiden ca. 2 *2 cm groß.

In einer heißen Pfanne mit Butaris die Fleischwürfel nicht zu scharf anbraten danach aus der Pfanne nehmen und im Backofen bei 50 Grad warmhalten.

Die Pilze vom Dreck befreien mit einem Pinsel und in dünne streifen runter schneiden.

Währenddessen die geschnittenen Schalotten in der Pfanne kurz andünsten und

herausnehmen. Die Pilze gut anbraten und dann dazu die Schalotten geben. Die Cornichons

in feine streifen schneiden. In die Pfanne kommt nun das Tomatenmark das auch etwas mit

angebraten wird. Einen Topf mit Wasser aufstellen für den Reis. Das Pilzgemüse wird mit

Vodka abgelöscht kurz verkochen gelassen danach mit Fond und Riesling aufgießen und 15

min köcheln lassen. Den Reis in das kochende Salzwasser geben und nach Anleitung kochen.

Jetzt den Dijon Senf dazu geben und abschmecken mit Salz, Pfeffer & braunem Zucker.

Am Schluss kommt das Fleisch ohne oder mit Saft dazu (so wie es jeder mag).

Verfeinert wird das ganze noch mit einem Becher Schmand.

Viel Spaß beim nachkochen!

Euer Bodo Bruckhaus