

Lollo`s Geschnetzeltes Stroganoff



Zutaten (4 Personen)

- 600 g Rindergeschnetzeltes
- 250 g Champignons
- 2 mittelgroße Zwiebeln
- 2 EL Schmalz, oder wenn nicht zur Hand Sonnenblumenöl
- 2 EL Butter
- 250 g Fleischbrühe
- 150 g Schmand, oder saure Sahne
- 3 EL mittelscharfer Senf
- 150 g Gewürzgurken – (in kleinen Streifen schneiden)
- 4 EL Gurkensud
- ½ Bund Dill
- 1 TL Salz
- 15 Dreher mit der Pfeffermühle (schwarz)

Zubereitung:

1. Zunächst die Champignons putzen und in Scheiben schneiden, Zwiebeln fein würfeln. Den Schmalz oder Sonnenblumenöl in eine große Pfanne erhitzen. Das Fleisch hineingeben. Mit Salz und Pfeffer würzen und solange braun anbraten, bis Röstaromen entstehen. Danach wird das Fleisch wieder herausgenommen.
2. 2 EL Butter in die gleiche Pfanne geben, die gewürfelten Zwiebeln etwas glasig anbraten und die geschnittenen Champignons hinzugeben. Deckel auf die Pfanne und goldbraun anbraten, immer wieder mit der Fleischbrühe aufkochen lassen, bis sich alle Röstaromen von der Pfanne lösen.
3. Den Schmand mit etwas Fleischbrühe verdünnen oder die saure Sahne, den Senf, den Gurkensud, sowie das vorher angebratene Fleisch in die Pfanne zu den Champignons geben und ca. 10 Minuten bei leichter Hitze köcheln lassen. Immer wieder mal umrühren.
4. Die Gurken in dieser Zeit in feinen Scheiben schneiden, die Dillspitzen werden klein gehackt. Dieses dann mit in die Pfanne geben. Weitere 10 Minuten köcheln lassen.
5. Man kann es entweder mit Kartoffelpüree oder mit Reis servieren.

