



# Rindsfilet Stroganoff

## Zutaten

Öl zum Braten  
600g Rindsfilet  
½ Stk Zwiebel  
½ Stk Peperoni, gelb  
½ Stk Peperoni, rot  
1Stk Essiggurke  
50g Champignons  
1El Paprika  
wenig Rotwein  
wenig Ketchup  
2dl Bratensauce  
1dl Halbrahm  
Salz  
Pfeffer  
4Tl Saurer Halbrahm

## Tipp

Für dieses Gericht lassen sich gut Rindsfiletköpfe oder Endstücke verwenden, so kann etwas am Preis gespart werden.

## Zubereitung

Vorbereitung: 20 Minuten  
Zubereitung: 20 Minuten

Zwiebel schälen, in feine Würfel schneiden. Peperoni und Essiggurken in feine Streifen, Champignons in feine Scheiben schneiden. Filet in Würfel zu ca. 20g schneiden. In einer Bratpfanne mit wenig Öl scharf anbraten, heraus nehmen. Die Zwiebeln mit etwas Öl andünsten, das restliche Gemüse beigegeben, weiter dünsten. Mit Paprika stäuben und mit Rotwein ablöschen. Etwas einkochen lassen. Ketchup und Bratensauce beifügen, kurz durchkochen. Mit Halbrahm verfeinern und abschmecken, Fleisch beigegeben und erhitzen. Jeweils einen Löffel Sauerrahm als Garnitur auf das fertig angerichtete Fleisch geben. Mit Spätzli, Bratkartoffeln oder Reis servieren.