



Rinds-Stroganoff mit Basmatireis

Für 4 Personen

.....

- 600 g Rindsfiletwürfel
- 2 stk. Peperoni rote
- 4 stk. Essiggurken
- 80 g Zwiebeln
- 1 stk. Knoblauchzehe
- ½ Teelöff. Gehackter Zitronenthymian
- 2 dl Kalbsjus
- 2 dl Vollrahm
- 4 Esl. Paprikapulver pikant
- 1-2 Teelö. Je nach schärfe Chillipulver
- ½ dl Aceto Balsamico weiss
- 2 dl Olivenöl
- 2 dl Weisswein
- 1 dl Creme fraiche
- Salz und Pfeffer
- Basmatireis

.....

Die Peperoni, Essiggurken, Zwiebeln und den Knoblauch in feine Streifen schneiden. Alles ausser die Essiggurken in ein bisschen Olivenöl andünsten ohne Farbe, anschließend die Essiggurken begeben. Nun mit Paprika- und Chillipulver bestäuben. Dann den gehackten Zitronenthymian zugeben. Nun mit dem Weisswein ablöschen und einreduzieren. Mit Kalbsjus und Vollrahm auffüllen und 5 min leicht köchen lassen. Mit Salz und Pfeffer sowie Aceto Balsamico abschmecken. Evt. mit Maizena abbinden. Die gewürzte Rindsfiletwürfel scharf und kurz anbraten, wichtig die Würfel müssen noch roh sein. Nun alles vermischen einmal aufkochen und mit Creme fraiche verzierern.