

## Natura-Beef Stroganoff

Vor- und Zubereitungszeit: 30 Minuten

Zutaten 400 g Natura-Beef Plätzli à la minute  
Bratbutter und wenig Weissmehl  
½ TL Salz, Pfeffer  
1 EL Butter  
1 Zwiebel  
1 Peperoni  
200 g Champignons  
1 TL Paprika  
1 ½ dl Weisswein  
1 ½ dl Fleischbouillon  
180 g saurer Halbrahm  
3 EL milder Senf  
3 Essiggurken



- Zubereitung
1. Plätzli in ca. 1 ½ cm grosse Stücke schneiden, Bratbutter in Bratpfanne heiss werden lassen, Fleisch portionenweise begeben und mit Mehl bestäuben. Ca. 1 Minute braten, herausnehmen, würzen, warm stellen. Hitze reduzieren und restliches Bratfett mit Haushaltspapier auf tupfen.
  2. Butter in derselben Pfanne heiss werden lassen.
  3. Zwiebel, in feinen Ringen, und Peperoni, entkernt und in feinen Streifen, andämpfen, Champignons in Scheiben schneiden und begeben, ca. 1 Minute mitdämpfen. Paprika begeben und mischen.
  4. Wein und Bouillon dazu giessen und aufkochen.
  5. Flüssigkeit auf die Hälfte einkochen und Hitze reduzieren.
  6. Rahm und Senf begeben, mischen.
  7. Essiggurken längs in feine Streifen schneiden und mit dem Fleisch begeben. Heiss werden lassen und würzen.