



# WiderStark

Fleisch vo dä Weid



## Rindsstroganoff mit Salatgurken

### ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

500 g	Natura-Beef
	Plätzli à la Minute
	oder Huft vom Rind
1 ½	Salatgurken
	Sauce
1	Zwiebel fein gehackt
	Butter
1 TL	Paprika
150 ml	Rotwein
100 ml	Bouillon
150 ml	Rahm
½ TL	Bratensauce
1	Prise Zucker



- 1 Den Backofen auf 80° C vorheizen und eine Platte mitwärmen.
- 2 Die Gurken schälen, halbieren, die Kerne entfernen und in 4 mm dicke Scheiben schneiden.
- 3 Dann mit etwas Butter in einer Pfanne ohne Zugabe von Flüssigkeitknapp weich kochen. Salzen und pfeffern.
- 4 Fleisch in fingerdicke Streifen von 3 – 4 cm Länge schneiden, salzen, pfeffern und mit etwas Mehl bestäuben.
- 5 In einer Bratpfanne mit Oel auf grossem Feuer ca. 1 Minute anbraten. Herausnehmen, auf die vorgewärmte Platte geben und bei konstanten 80° C im Ofen ca. 30 Minuten nachziehen lassen.
- 6 Etwas Butter zum Bratenjus in die Bratpfanne geben. Die gehackte Zwiebel auf kleinem Feuer hellgelb dünsten und mit Paprika bestäuben.
- 7 Den Wein und die Bouillon dazugiessen und zur Hälfte einkochen lassen.
- 8 Rahm in die Sauce einrühren und kochen lassen bis sie leicht bindet. Mit Bratensauce, Salz, Pfeffer, Paprika und Zucker abschmecken.
- 9 Die Gurken und das Fleisch zur heissen Sauce geben und sofort servieren.

Dazu passen Teigwaren, Reis, Ebly oder einige Scheiben Brot.