

## Filetgulasch Stroganoff

1 rote Peperoni  
1 grosse Zwiebel

Peperoni und Zwiebeln in feine Streifen schneiden.

1 EL Bratbutter

Bratbutter erhitzen. Peperoni und Zwiebeln mitdünsten.  
Mit dem Paprika würzen.

1/2 gestrichener EL Paprikapulver

1 EL Tomatenpüree

Das Tomatenpüree beifügen und kurz mitdünsten.

1 1/2 dl Rotwein

Dann den Rotwein und die Bouillon dazugießen, die Rosmarinzwige dazulegen bei mittlerer Hitze weich schmoren.

2 dl Ochsen-Bouillon

2 Zweige Rosmarin

150g Champignons

2 mittlere Essiggurken

Champignons in feine Scheiben und Essiggurken in feine Streifen schneiden.

In ganz wenig Fett kurz warm werden lassen.

1 1/2 dl Rahm

Rahm und Senf verrühren, ins Ragout geben und einige Minuten

1 – 1 1/2 TL mittelscharfer Senf

mitkochen damit sich das Senfaroma entfalten kann. Mit Salz, Pfeffer, Tabasco und Zitronensaft abschmecken.

Tabasco

einige Tropfen Zitronensaft

800g Rindsfilet

In Streifen schneiden und in 2 Portionen scharf anbraten.

Mit Salz, Pfeffer und Paprika würzen.

Beifügen und die Champignonmischung darüber streuen.

steiertisch