

# Zubereitung

## Rindsstroganoff



### Nährwert pro Person:

325 kcal

F 17 g

Kh 12 g

E 32 g



einfache Zubereitung



ca. 30Min



4 Personen

500 g **Rindshuft**

1 EL **Olivenöl**

1 TL **Salz**

wenig **Pfeffer**

2 **Zwiebeln**

500 g **rote Peperoni**

250 g **Champignons**

1.5 TL **Paprika**

1 EL **Olivenöl**

2 dl **Fleischbouillon**

1.5 TL **Maizena**

1 dl **Halbrahm**

100 g **Essiggurken**

### Und so wirds gemacht:

1. Fleisch in ca. 1.5 cm grosse Würfel schneiden, im heissen Öl in einer Bratpfanne rundum ca. 2 Min. anbraten, herausnehmen, würzen. Zwiebeln fein hacken. Peperoni in Streifen, Champignons in Scheibchen schneiden.
2. Gemüse mit Paprika im warmen Öl ca. 5 Min. andämpfen. Bouillon dazugiessen, aufkochen. Maizena mit Rahm anrühren, dazugiessen, bei mittlerer Hitze ca. 5 Min. köcheln.
3. Fleisch wieder begeben, nur noch heiss werden lassen. Essiggurken in feine Streifen schneiden, darauf verteilen.

### Ergänzen mit:

200 g Reis.