

Boeuf Stroganoff – russischer Klassiker für kalte Tage

Zutaten für 4 Personen

- 500 g Rinderfilet
- 200 g Steinpilze
- 1 mittelgroße Zwiebel
- 150 ml Sahne (mindestens 20 % Fettgehalt)
- Ein paar Esslöffel Schmand (mindestens 20 % Fettgehalt)
- Salz, Pfeffer
- frische Kräuter nach Wahl
- Beilage nach Wahl: z.B. Kartoffelpüree



Zubereitung

Rinderfilet im rechten Winkel zu den Fleischfasern erst in Scheiben schneiden, diese dann in Streifen schneiden. Zwiebel halbieren und in halbe Ringe schneiden. Steinpilze in dünne Streifen schneiden.

Oliveöl in eine große heiße Pfanne geben. Zuerst die Zwiebeln scharf anbraten, dann die Pilze dazugeben und das Ganze weitere zwei bis drei Minuten braten lassen. Anschließend das Fleisch dazugeben.

Darauf achten, dass so viel Kontakt wie möglich zur Pfanne besteht. Nach zwei Minuten, wenn das Fleisch noch hell und nicht durchgebraten ist, die Sahne dazugeben. Wichtig: Nicht zu lange mit der Sahne warten, damit das Fleisch zart bleibt.

Die Masse nun auf mittlerer Hitze kurz andicken lassen: Sobald die Sahne reduziert ist, saure Sahne dazu geben, um den Garprozess zu beenden und die nötige Säure dazu zu geben. Nach Belieben würzen.

Kartoffelpüree oder andere Beilage in einen tiefen Teller geben und eine kleine Kuhle in der Mitte formen. Das Boeuf Stroganoff hinein geben und mit frischen Kräutern dekorieren.

Salat Olivier – einfach, reichhaltig, für alle Gelegenheiten

Zutaten für 4 Personen

- 3 große Kartoffeln
- 1 große Möhre
- 1 große Salzgurke
- 250 g Rinderfilet oder Steak
- 150 g grüne Erbsen (Dose oder Glas)
- selbstgemachte Mayonnaise
- 1 Eigelb
- 150-200 ml Pflanzenöl
- ein Teelöffel Senf
- etwas Zitronensaft
- Salz und Pfeffer



Zubereitung

Kartoffeln und Möhre schälen und in kleine Würfel schneiden (circa 0.5 – 0.7 cm). Zusammen kochen, bis Kartoffeln und Möhre bissfest sind und dann abkühlen lassen.

Salzgurken ebenfalls würfeln, Erbsen abtropfen lassen und zu den Kartoffeln und der Möhre hinzugeben.

Rinderfilet in maximal 1 cm dicke Scheiben schneiden und kurz von jeder Seite anbraten bis das Fleisch rosa ist. Anschließend würfeln und unter die restliche Salatmasse mischen. Mit etwas Salz und Pfeffer würzen.

Mayonnaise anrühren: Ei in eine Schüssel geben. Unter stetigem Rühren langsam das Pflanzenöl dazugeben bis ein cremig-dicke Mayonnaise entsteht. Senf, Zitronensaft, Salz und Pfeffer dazugeben. Die fertige Mayonnaise zur Salatmasse geben und kräftig durchmischen. Mindestens eine Stunde ziehen lassen. Fertig!

Eine einfache und günstige Alternative: Statt Rinderfilet kann man auch Wurst oder Hähnchenbrust verwenden, außerdem fertige Mayonnaise aus dem Supermarkt.

Wir wünschen: priyatnogo appetita!