

Boeuf Stroganoff

by Andreas - Dienstag, November 16, 2010

<http://mundgericht.de/index.php/boeuf-stroganoff/>

Dieses nach einem russischen Adligen benannte Gericht, läßt sich leicht und schnell herstellen. Schmeckt super, hat aber ein Gebirge an Kalorien.

600 g Rinderlende

200 g Champignons

1 Bund Frühlingszwiebel

500 ml saure Sahne

2 TL Dill

Butter

Salz

Pfeffer

Das Rindfleisch in schmale Streifen schneiden. Mit den in Ringe geschnittenen Frühlingszwiebeln und den in schmale Streifen geschnittenen Champignons kräftig in Butter anbraten.

Die saure Sahne hinzufügen, mit Salz und Pfeffer abschmecken und bei geschlossenem Deckel 10 Minuten köcheln lassen. Dill darüber streuen. Fertig.