

Rindfleischsuppe Stroganoff

by Andreas - Montag, März 27, 2017

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



Das traditionelle russische Boeuf Stroganoff besteht aus Rinderfilet, Zwiebeln, Sauerrahm und Senf. Ich habe hier mal eine Suppe nach Stroganoff gekocht. Mit geröstetem Weißbrot ein tolles Gericht.

500 gr. Rinderfilets

2 Zwiebeln

250 gr. Champignons

8 Gewürzgurken

1 L Gemüsebrühe

EL Öl

100 ml Sahne

1 EL Senf

2 EL Mehl

Pfeffer

Salz

Die Rinderfilets in dünne Streifen schneiden und im Öl anbraten. Die Zwiebeln fein würfeln, die Champignons in Scheiben schneiden und mit anbraten Mit dem Mehl bestäuben und kurz anschwitzen. Nun die Gemüsebrühe, die fein gewürfelten Gewürzgurken und den Senf begeben. Mit Pfeffer und Salz würzen. Alles bei kleiner Flamme und geschlossenem Deckel ca. 20 Minuten köcheln lassen. Abschließend die Sahne einrühren und weitere 5 Minuten köcheln lassen.

Weitere Empfehlungen:

Madriдер Knoblauchsuppe mit Paprikawurst

Diese kräftige spanische Suppe bekommt durch die gebratene Paprikawurst und die Knoblauchzehen ...

Gemüse-Fischsuppe mit Garnelen

Neulich gab es bei mir gebratenen Karpfen mit Schalotten in Weißweinsauce. Übrig blieb der Kop...

Indische Linsensuppe mit Belugalinsen

Eine beliebte indische Suppe, die meist mit roten Linsen gemacht wird. Ich mag es aber nic...

PDF generated by Kalin's PDF Creation Station