

Boeuf Stroganoff mit Spätzle

Für zwei Personen

Für das Boeuf Stroganoff:

2 Rinderfilets à 200 g	150 g braune Champignons	1 rote Paprika
2 Essiggurken	1 weiße Zwiebel	1 EL Tomatenmark
2 EL Mehl	200 ml Kalbsfond	150 g Crème Fraîche
1 Msp. Edelsüßpaprika	$\frac{1}{2}$ TL Chili-Würzsauce	25 g Butter
Erdnussöl	Salz	Pfeffer

Für die Spätzle:

300 g Mehl	3 Eier	1 TL Salz
75 ml Milch	75 ml Mineralwasser	2 EL Butter
Salz		

Für das Boeuf Stroganoff:

Zwiebel abziehen und in dünne Ringe schneiden. Gurken abtropfen lassen und in Streifen schneiden. Pilze putzen und in Scheiben schneiden. Paprika putzen halbieren und in Streifen schneiden. Fleisch trocken tupfen und in Würfel schneiden. 2 EL Öl in einer beschichteten Pfanne erhitzen. Fleisch darin portionsweise scharf anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen und im Ofen bei 60 Grad warm halten. Champignons zugeben, ebenso kurz anbraten. Mit dem Weißwein ablöschen, kurz köcheln lassen dann den Fond unter Rühren zugießen, 4 Minuten einreduzieren lassen. Crème fraîche und Tomatenmark in die Sauce geben, erwärmen, mit Salz, Edelsüßpaprika und Pfeffer abschmecken. Die Gurkenstreifen und das Fleisch zugeben und kurz ziehen lassen. Petersilie abbrausen, trockenwedeln. Blättchen, bis auf etwas zum Garnieren, von den Stielen zupfen und fein hacken. Unter das Boeuf Stroganoff rühren.

Für die Spätzle:

Mehl, Salz und Eier mit den Knethaken des Handrührgerätes zu einem glatten Teig verrühren. Die Milchwassermischung nach und nach zugeben und unter den Teig rühren. Reichlich Salzwasser in einem großen Topf aufkochen. Mit einem Spätzlehobel den Teig in das Wasser drücken. Das Wasser sollte dabei leicht siedend, aber nicht sprudelnd kochen. Spätzle abschöpfen und gut abtropfen lassen. Butter in einer Pfanne erhitzen und Spätzle darin kurz wenden. Boeuf Stroganoff mit Spätzle auf Tellern anrichten, mit Petersilie garnieren und servieren.

Sabine Strebel-Vogt am 11. September 2017