

# Filet-Gulasch Stroganoff mit Wickel-Klößen

## Für zwei Personen

### Für das Filetgulasch:

300 g Rinderfilet	75 g vorgegarte Rote Bete	75 g Gewürzgurken mit Sud
$\frac{1}{2}$ Zwiebel	75 ml trockener Rotwein	75 ml Rinderfond
1 TL Dijonsenf	Pflanzenöl	Salz
Pfeffer		

### Für die Wickelklöße:

300 g Kartoffeln	2 Eier	100 g Butter
20 ml Milch	300 g Mehl	60 g Semmelbrösel
Muskatnuss	Salz	Pfeffer

### Für die Garnitur:

$\frac{1}{4}$ Bund Petersilie	1 Beet Kresse
-------------------------------	---------------

### Für das Filetgulasch:

Das Fleisch in Streifen schneiden und in einer Pfanne in Öl bei starker Hitze ca. 5 Minuten von allen Seiten anbraten. Anschließend aus der Pfanne nehmen, mit Salz und Pfeffer würzen und bei Seite stellen.

Zwiebel abziehen, fein hacken und in einer Pfanne in Öl kurz anbraten.

Mit Wein ablöschen und kurz einkochen lassen. Rote Bete und Gewürzgurken fein würfeln und hinzugeben. Etwas Rote Bete und Gewürzgurke kann zur Garnierung vorerst bei Seite gestellt werden. Mit Rinderfond auffüllen, Senf sowie 1 bis 2 Esslöffel des Gurkensuds hinzufügen. Filetstreifen hinzugeben und kurz aufwärmen sowie mit Salz und Pfeffer abschmecken.

### Für die Wickelklöße:

Kartoffeln schälen, würfeln und in einem Topf mit Salzwasser garkochen.

Anschließend durch die Kartoffelpresse drücken und kurz auskühlen lassen. Kartoffelmasse mit den Eiern, Mehl, Muskat, Salz und Pfeffer zu einem Teig verkneten. Butter in einer Pfanne zerlassen und die Semmelbrösel hinzugeben und leicht anbräunen.

Den Teig ca. einen halben Zentimeter dick ausrollen und die Butter-Semmelbrösel-Mischung darauf verteilen. Hierbei den oberen Rand aussparen. Den Teig rollen. Dabei kann der obere Rand mit etwas Milch eingestrichen werden, damit die Rolle in der Form bleibt. Die Rolle in 10 cm Länge Streifen schneiden und die Enden gut zusammendrücken.

Die Klöße in nicht mehr kochendes Salzwasser geben und ziehen lassen.

Sobald diese oben schwimmen, können sie aus dem Wasser genommen werden.

### Für die Garnitur:

Petersilie abbrausen, trockenwedeln und klein hacken. Kresse abzupfen.

Die Klöße ggf. in Streifen schneiden und gemeinsam mit dem Gulasch auf Teller anrichten. Mit Rote Bete, Petersilie, Kresse und Gewürzgurken garniert servieren.

Jörg Schröter am 14. Februar 2022