

GATGH GAP REZEPTE

RINDFLEISCH STROGANOFF

Zubereitungszeit 30 min | Für 2 Personen



GATGH GAP

Kochen & genießen



FOLLOW | COMMENT | LIKE



You Tube



WWW.GATGH.GAP.DE

Zubereitung

- CATCHCAP-Pfannenspritzschutz auf eine passende Pfanne (28cm) legen. In der Pfanne 1 EL Olivenöl erhitzen und die Rindfleischstreifen anbraten, bis sie goldbraun sind. Aus der Pfanne nehmen und beiseite stellen.
- In derselben Pfanne die gehackte Zwiebel und den gehackten Knoblauch in 1 EL Olivenöl anschwitzen, bis sie weich sind.
- Die Champignons hinzufügen und weiter braten, bis sie weich und leicht gebräunt sind.
- Das Tomatenmark einrühren und kurz anbraten.
- Die Rinderbrühe und saure Sahne hinzufügen, gut umrühren und aufkochen lassen.
- Die Rindfleischstreifen wieder in die Pfanne geben und sanft erwärmen. Mit Paprikapulver, Salz und Pfeffer würzen.
- Mit frisch gehackter Petersilie garnieren und sofort servieren.

Zutaten

- 500 g Rindfleisch (z. B. Rinderfilet) , in Streifen geschnitten
- 2 EL Olivenöl
- 1 Zwiebel, gehackt
- 2 Knoblauchzehen, gehackt
- 250 g Champignons, in Scheiben geschnitten
- 1 EL Tomatenmark
- 200 ml Rinderbrühe
- 200 ml saure Sahne
- 1 TL Paprikapulver
- Salz und Pfeffer nach Geschmack
- Frische Petersilie, gehackt (zur Dekoration)

Guten Appetit wünscht Dir

Deine Ebsw



info@catchcap.de



www.catchcap.de



CATCHCAP

Kochen & genießen

CATCHCAP

kochen & genießen



[catchcapspritzschutz](https://www.facebook.com/catchcapspritzschutz)



[@catchcap_official](https://www.instagram.com/catchcap_official)