

# Russische Rezepte

## Boeuf Stroganoff



### Zutaten:

800g Rinderfilet  
450g Champignons  
3 Salzgurken  
3 mittelgrosse Zwiebeln  
1 rote Paprika  
80 ml Saure Sahne (1/2 Becher)  
100ml Schlagsahne (1/2 Becher)  
1 Knoblauchzehe  
Ca. 50g Butter  
2 TL Senf  
Saft einer halben Zitrone  
Salz  
Pfeffer

### Zubereitung:

Fleisch in dünne Streifen schneiden und in Öl braten. Champignons, Zwiebeln, Paprika schneiden und in Öl dünsten. Fleisch und geschnittene Salzgurken hinzufügen.

Schlagsahne und die saure Sahne zusammen glatt rühren und dazu geben. Einen Eßlöffel Tomatenmark und einen Eßlöffel Senf unterrühren, und mit Salz und Pfeffer abschmecken. 5 Minuten ziehen lassen. Als Beilage Salzkartoffeln servieren.