

# Hier und heute

## **Boeuf Stroganoff mit roter Bete**

In diesem herbstlichen Boeuf Stroganoff von Spitzenköchin Julia Floß spielt die tolle Knolle rote Beete eine wichtige Rolle.

### **Das Rezept**

von Julia Floß für vier Portionen

## **Boeuf Stroganoff mit roter Bete**

### **Zutaten**

- 1-2 EL Pflanzenöl oder Butterschmalz
- 500 g Rinderfilet oder -hüfte, in Streifen geschnitten
- Salz
- schwarzer Pfeffer aus der Mühle
- 1 TL Butter
- 2 Zwiebeln, in feine Streifen geschnitten
- 30 ml Cognac oder Sherry
- 150 ml Rinderbrühe
- 150 ml Rinderjus (Bratensauce)
- 2 Knollen rote Bete, (sauer eingelegt), in Streifen geschnitten
- 4 Essiggurken, in feine Streifen geschnitten
- 1 EL Senf
- 1 Prise Zucker
- 4 EL Crème fraîche oder Schmand
- ½ Bund frischer Dill, fein gehackt

### **Zubereitung**

Butterschmalz oder Pflanzenöl in einer breiten Pfanne mit Rand erhitzen und die Rindfleischstreifen kurz scharf anbraten. Mit Salz und schwarzem Pfeffer würzen und aus der Pfanne nehmen. Die Streifen sollten noch nicht komplett durchgebraten sein.

Das Bratfett nicht wegschütten, die Hitze etwas reduzieren und die Zwiebelstreifen unter der Zugabe der Butter anbraten. Mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker würzen. Wenn die Zwiebeln weich sind, mit Cognac oder Sherry ablöschen und den Alkohol kurz verkochen lassen.

Rinderbrühe und -jus hinzufügen, aufkochen und bis zur gewünschten Konsistenz einköcheln lassen. Die rote Bete gemeinsam mit den Essiggurken in der Sauce erwärmen. Zum Schluss den Senf und das Rindfleisch in die Pfanne geben. Gründlich abschmecken und mit Crème Fraîche und frischem Dill servieren.

Die perfekte Beilage zum Boeuf Stroganoff ist Kartoffelpüree.