

Monatshit passend zum WM - Rezept:

01400 Rindshuft am Stück CH 32.00 / kg
01430 Rindshuft - Streifen CH 36.00 / kg
28455 Rindshuft am Stück PY 29.00 / kg
28462 Rindshuft - Streifen PY 33.00 / kg

Keller's Rezeptdienst

Nr. 184	Juni	2018
Stroganoff nach Moskauer Art		

ZUTATEN für 6 Personen

900 g	Rindshuft
300 g	Pilze
1.5 Bund	Frühlingszwiebeln
750 ml	saure Sahne
etwas	Öl
etwas	Salz oder Pfeffer
½ Bund	Dill



Geschichtliches: Ein weltbekanntes Gericht aus der russischen Küche. Beef Stroganoff wurde am Ende des 19. Jahrhundert erfunden und nach dem russischen Grafen Alexander Stroganow benannt. Das Rezept entstand auch unter dem Einfluss der französischen Küche. Wie in Frankreich üblich wird das Fleisch in kleine Stücke geschnitten und angebraten. Nach der russischen Tradition wird die Sauce direkt dem Fleisch hinzugefügt. Beim Rezept *nach Moskauer Art* wird eine helle Sauerrahmsauce verwendet.

ZUBEREITUNG (ca. 30 Minuten, Sieden ca. 1.5 Stunden)

1. Rinderhuft falls noch am Stück in dünne Streifen schneiden.
2. Frühlingszwiebel und Pilze putzen und fein schneiden.
3. Öl in einer Pfanne erhitzen, das Fleisch darin von allen Seiten anbraten. Frühlingszwiebeln und Pilze hinzufügen und kurz mitbraten.
4. Saure Sahne hinzufügen und 5-7 Minuten dünsten.
5. Salz und Pfeffer dazugeben.
6. Auf den Tellern mit Dill dekorieren.

Das Keller Team wünscht Ihnen «en Guete» und viel Erfolg!