



Rezept für 8 Personen

Boeuf Stroganoff

1.250 g Rinderfilet
3 Zwiebeln
800 g Champignons
350 g Gewürzgurken
5 EL Öl
500 ml Schmand
175 ml Weißwein
175 ml Rinderfond
2 ½ TL scharfer Senf
2 ½ TL Tomatenmark
2 EL Mehl
Salz & Pfeffer
1/2 Bd Petersilie

Rinderfilet in ca. 1 cm dicke Streifen schneiden.
Zwiebel pellen und würfeln.
Champignons und Gewürzgurken in Scheiben schneiden.
Fleisch nacheinander in Öl anbraten, mit Senf, Tomatenmark & Weisswein ablöschen.
Dann Zwiebel und Champignons nacheinander in Öl anbraten, Mehl dazugeben und mit Rinderfond ablöschen.
Alles zusammen geben und mit Gewürzgurken & Schmand verrühren.
Mit Salz und Pfeffer würzen. Dann mit der gehackten Petersilie dekorieren.

2.000g Kartoffeln
4 EL Salz
150 g Butter
ca. 100 ml Milch
1 Bd. Dill
Salz & Muskat

Kartoffeln waschen und mit Salz für ca. 20 Minuten weich kochen.
Anschließend pellen und wieder in den Topf geben.
Butter in einem Topf zu Goldbrauner "Nussbutter" erhitzen, über die Kartoffeln geben und mit Salz & Muskat würzen.
Alles zerstampfen, evtl. Milch zufügen und den gehackten Dill unterrühren.

8 Pastinaken
8 Möhren
2 EL Honig
4 EL Öl
Salz & Pfeffer

Pastinaken & Möhren schälen, waschen und der länge nach Vierteln.
Auf ein Backblech geben, mit Honig & Öl bestreichen und mit Salz & Pfeffer würzen.
Im Backofen
200°C ca, 30 Minuten backen.