

Filetscheiben „Stroganoff“

Dazu verwendet man Filetspitzen vom Rind.

In einer Casserole wird Speck ausgelassen bei starker Hitze.

Dann gibt man Butter hinzu, wenn sie heiß ist, gibt man das in feine Scheiben geschnittene Fleisch hinzu, brät es auf beiden Seiten gut, aber kurz an, bis es rosa ist. (Mit Salz + Zitronenpfeffer)

Ist das Fleisch fertig, wird es aus der Casserole genommen und heißgestellt.

Den Bratfond löst man mit Wodka ab, gibt Streifen von einer Salatgurke und Champignonscheiben hinzu. Dazu kommt etwas Fondor, Tomatenmark und süße Sahne.

Wenn das Gemüse gar ist, (es soll noch Biss haben) nimmt man die Casserole von der Kochstelle und legiert sie mit Eigelb und Sahne.

Die Sauce gibt man über das Fleisch und serviert es.

Dazu reicht man Salat und Röstli oder Spätzle.