



Stroganov-Sauce und Rindsentrecôtewürfel

1. Zwiebel schälen und würfeln. Peperoni waschen, entkernen und ebenfalls klein schneiden. Knoblauch schälen und fein hacken. Essiggurken in kleine Würfel schneiden und beiseitestellen.
2. Etwas Öl oder Butter in einer Pfanne erhitzen. Zwiebel bei mittlerer Hitze glasig dünsten. Knoblauch und Peperoni begeben und kurz mitdünsten.
3. Paprikapulver und Chilipulver (optional) dazugeben und sofort gut umrühren
4. Pelati begeben, leicht zerkleinern und alles ca. 10 Minuten sanft köcheln lassen.
5. Rahm und Wasser mischen und zur Sauce giessen. Maizena in wenig kaltem Wasser anrühren, unter Rühren zur Sauce geben und kurz aufkochen lassen, bis die Sauce leicht bindet.
6. Essiggurken untermischen und die Sauce mit Salz, Pfeffer und ggf. etwas Chili abschmecken.
7. Die Rindsentrecôtewürfel mit Salz und Pfeffer würzen. Danach in einer sehr heissen Pfanne braten, dass sie aussen goldbraun sind und innen saignant. Die gebratenen Würfel zur Sauce begeben und servieren.

Rindsentrecôte- Stroganov mit Kartoffelstampf und glasierten Karotten

Zutaten

Stroganov-Sauce

- 1 Zwiebel
- 1 Rote Peperoni
- 1 Knoblauchzehe
- 1 EL Paprikapulver
- Chilipulver nach Geschmack
- 500g Pelati
- 1dl Rahm
- 1dl Wasser
- ½ EL Maizena
- 2 Essiggurken

Kartoffelstampf

- 300g Kartoffeln (Typ B oder C)
- 30g Butter
- Schnittlauch oder Petersilie
- Salz, Pfeffer

Rindsentrecôte

- 400g Rindsentrecôtewürfel
- Salz, Pfeffer

Glasierte Karotten

- 3 Karotten, möglichst gleichmässig geschnitten
- ½ Tasse Wasser
- Salz, Zucker, Pfeffer
- Butter oder Olivenöl



Kartoffelstampf

1. Kartoffeln schälen, in gleichmässige Stücke schneiden und in Salzwasser weichkochen.
2. Wasser abgiessen und die Kartoffeln noch kurz ausdampfen lassen. Anschliessend durch ein Passe-vite treiben oder fein zerstampfen.
3. Butter in einer kleinen Pfanne erhitzen, bis sie leicht bräunt und nussig duftet (Nussbutter).
4. Nussbutter zu den Kartoffeln geben, gut vermischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
5. Fein geschnittenen Schnittlauch oder Petersilie unterheben.

Glasierter Karotten

1. Karotten schälen, der Länge nach halbieren oder in möglichst gleichmässige Stücke schneiden.
2. Karotten mit Wasser, einer Prise Salz und etwas Zucker in einer Pfanne aufkochen.
3. Bei mittlerer Hitze köcheln lassen, bis das Wasser fast vollständig verdampft ist und die Karotten gar sind.
4. Butter oder Olivenöl begeben und die Karotten darin schwenken, bis sie schön glänzen.
5. Mit Salz, Pfeffer und ggf. etwas zusätzlichem Zucker abschmecken.

Dazu passende Getränke

- 2023 Saint-Joseph La Source
- Natureo Garnacha-Syrah

Rindsentrecôte- Stroganov mit Kartoffelstampf und glasierten Karotten

Zutaten

Stroganov-Sauce

- 1 Zwiebel
- 1 Rote Peperoni
- 1 Knoblauchzehe
- 1 EL Paprikapulver
- Chilipulver nach Geschmack
- 500g Pelati
- 1dl Rahm
- 1dl Wasser
- ½ EL Maizena
- 2 Essiggurken

Kartoffelstampf

- 300g Kartoffeln (Typ B oder C)
- 30g Butter
- Schnittlauch oder Petersilie
- Salz, Pfeffer

Rindsentrecôte

- 400g Rindsentrecôtewürfel
- Salz, Pfeffer

Glasierter Karotten

- 3 Karotten, möglichst gleichmässig geschnitten
- ½ Tasse Wasser
- Salz, Zucker, Pfeffer
- Butter oder Olivenöl