

Mise en place Service

- Teller mit Bestecktasche
- Teller für benütztes Besteck
- Ein Teelöffel, vier Esslöffel für die Zutaten
- Drei Vorlegebestecke (Zubereitung, Anrichten und Beilagen)
- Pfeffermühle, Salz auf Unterteller
- Rechaud mit Warmhaltegeschirr
- Flambierrechaud, Flambierpfanne und Servietuch
- Zutaten laut Rezeptur auf Platte oder Teller

**Mise en place Küche****Löffleinheiten**

- Zwei Portionen Rindsfilet in Streifen oder Würfeln
- Zwei Esslöffel Erdnussöl
- Ein Teelöffel Butter
- Zwei Esslöffel blanchierte geschälte Paprikastreifen
- Ein Esslöffel gehackte Zwiebeln
- Zwei Esslöffel Champignons in Streifen
- Zwei Esslöffel geschälte Essiggurkenstreifen
- Ein Teelöffel Paprika edelsüss
- Sechs Esslöffel Weisswein oder Rotwein
- Sechs Esslöffel Demi-Glace
- Sechs Esslöffel Sauerrahm
- Zwei Esslöffel Weinbrand (Cognac)

Masseinheiten

- 240 g Rindsfilet in Streifen oder Würfeln
- 2cl Erdnussöl
- 20 g Butter
- 40 g blanchierte geschälte Paprikastreifen
- 20 g gehackte Zwiebeln
- 40 g Champignons in Streifen
- 40 g geschälte Essiggurkenstreifen
- 5 g Paprika edelsüss
- 10 cl Weisswein oder Rotwein
- 10 cl Demi-Glace
- 10 cl Esslöffel Sauerrahm
- 4 cl Weinbrand (Cognac)

Vorgehen

- Das Erdnussöl erhitzen und die Rindsfiletstreifen darin scharf anbraten.
- Die Pfanne vom Rechaud nehmen und den Weinbrand (Cognac) in den vorderen erhitzten Teil der Pfanne giesen.
- Die Flambierpfanne leicht schräg über die Flamme des Brenners ziehen und die Flamme in die Pfanne springen lassen.
- Das Fleisch in einem Anrichtegeschirr mit Deckel warmhalten.
- Die Butter in die Pfanne geben. Die Zwiebeln und Paprikastreifen andünsten, nach einem kurzen Moment die Essiggurken und Champignons begeben, mit Paprika bestäuben und mitdünsten. Danach mit dem Weisswein ablöschen. Am Schluss die Demi-glace und den Sauerrahm dazugeben. Sauce bei leichter Hitze köcheln und bis zur gewünschten Konsistenz einreduzieren.
- Nach Belieben mit Salz und Pfeffer würzen.
- Das Fleisch im Anrichtegeschirr mit Salz und Pfeffer würzen. Fleisch in die Sauce geben und in der heissen Sauce kurz wenden.
- Das fertig zubereitete Stroganoff nach Belieben mit Teigwaren, Reis oder Püree anrichten.