



Aargauer Hobbyköche



Hatari – Chuchi

Kalbsstroganoff mit Wildreis



**Zutaten für 4 Personen / Pro Person ca. 293 kcal.
Zubereitungszeit : 40 Minuten**

Zutaten:

400 Gr. Kalbsplätzli
in 1 - 1 ½ cm grosse Streifen schneiden - alternative Rindsfilet oder Rindshuft.
Bratbutter und Mehl zum bestäuben
½ TL Salz, Pfeffer aus der Mühle
1 EL Butter
1 Zwiebel in feinen Ringen schneiden
1 rote Peperoni in feinen Streifen
200 Gr. Champignon in Scheiben
1 TL Paprika
1 ½ dl Weisswein
1 ½ dl Fleischbouillon
180 Gr. Saurer Halbrahm (Creme fraiche oder Rahm)
3 EL Tommysenf
3 Essiggurken längs in feinen Streifen

Zubereitung :

Ofen auf 60 Grad vorheizen, Platte und Teller vorwärmen.

Bratbutter in einer Bratpfanne heiss werden lassen, Fleisch portionenweise begeben, mit Mehl bestäuben und ca. 1 Min. braten, herausnehmen, würzen, warm stellen.

In der Bratpfanne befindliches Bratfett mit Haushaltspapier auftupfen.

Butter in derselben Pfanne erneut warm werden lassen, Zwiebelringe und Peperoni andämpfen, Champignonscheiben begeben, ca. 1 Min. mitdämpfen, Paprika begeben und mischen.

Wein und Bouillon dazugiessen, aufkochen. Flüssigkeit auf die Hälfte einkochen.

Hitze reduzieren, Rahm und Senf begeben und mischen.

Essiggurkenstreifen und Fleisch begeben, nur noch heiss werden lassen, evt. Nachwürzen.

Beilage : Wildreis