

## **Beef Stroganoff**

500 g Filetstück, hohe Rippe oder Schwanzstück vom Rind, 2 mittelgroße Zwiebeln, 3 Esslöffel Butter oder Margarine, Salz, Pfeffer, 1 Esslöffel Mehl, 3/16 L saure Sahne, 1 Esslöffel Sous „Jushny“ oder Picnicsauce, 1 Esslöffel Mehl.

Das gewaschene, abgetrocknete und gehäutete Fleisch in kleine dünne Scheiben schneiden, klopfen, dann in Stäbchen schneiden. Die kleingeschnittenen Zwiebeln rösten, die geklopften, mit Salz und Pfeffer bestreuen  
Fleischstückchen dazugeben, mit der Gabel wenden und noch 5 bis 6 Minuten braten. Nun das Fleisch mit Mehl bestreuen und weitere 2 bis 3 Minuten rösten. Die saure Sahne da zugießen, durchkochen, mit Sous „Jushny“ oder Picnicsauce und mit noch etwas Salz abschmecken. Mit der Zwiebel können auch 150 g geputzte und kleingeschnittene Champignons oder Steinpilze gebraten werden.  
Garniert wird mit Pommes frites oder mit Bratkartoffeln, die mit gewiegtem Dill oder Petersilie bestreut werden.