



Hohrückengulasch Stroganoff

Filetgulasch Stroganoff ist das klassische Gericht. Der Name Stroganoff steht für die Zubereitungsart, bei der Peperoni, Champignons, Cornichons und Rahm dem Gericht die unverwechselbare Geschmacksnote geben. Hohrücken ist grobfaseriger als das Filetstück, mit mehr Fettanteil, aber genauso wie das Filetstück zum Kurzbraten geeignet. Hohrücken ist nicht ganz so zart, aber sehr saftig und von kräftigem Geschmack (Und ausserdem Portemonaie-schonender).

Zutaten

pro Person:

180g Hohrücken (-Steak)
100g rote und gelbe Peperoni
4 mittelgrosse Champignons
4 Cornichons
1/4 Zwiebel
1dl Vollrahm
1dl Weisswein
1 Schuss Cognac
1 gute Prise Paprika (süss)
1 Prise gemahlener Kreuzkümmel
Salz und schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Vorbereiten

Peperoni schälen und in dünne Streifen schneiden, Champignons grob hacken, Cornichons in dünne Scheiben schneiden, Zwiebeln fein hacken.

Hohrücken in Würfel schneiden (ca. 1,5 cm Kantenlänge)

Zubereitung

Hohrückenwürfel in Bratbutter allseitig kurz und scharf anbraten, dabei mit zwei Gabeln wenden. Danach beiseite stellen.

Zwiebeln langsam andünsten, nach ca. 10 Minuten Peperoni und Champignons zugeben, ca. 5 Minuten mitdünsten. Ablöschen mit Weisswein und diesen einkochen lassen. Temperatur zurückstellen und Rahm zugeben. Wenn der Rahm ganz leicht köchelt, Paprika und Kreuzkümmel zugeben. Alles gut verrühren, Fleischwürfel zugeben und 5 Minuten und gelegentlichem Wenden ziehen lassen. Cornichons zugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Anrichten!



Hohrückenwürfel, Peperoni, Champignons, Cornichons



Die Cornichons gehören erst am Schluss in die Pfanne, merk dir das fürs nächste Mal!



Fertig, Anrichten!