



## Hackfleisch Stroganoff mit Hörnli

Filetgulasch Stroganoff, das ist das berühmte Rezept, das die Russin Jelena Molochowetz 1871 kreiert hat. Viele berühmte Köche haben das Rezept weiterentwickelt und ergänzt. Doch nicht das edle Rindsfilet macht dieses Rezept so besonders, sondern es ist die Kombination aus gebratenen Champignons, Peperoni, Essiggurken, Senf und Sauerrahm, die der Sauce einen leicht säuerlichen und unnachahmlichen Geschmack verleiht. Auch Ragouts oder Schnitzel schmecken à la Stroganoff ausgezeichnet. Oder, ganz simpel, sie passt auch zu Hackfleisch. Zusammen mit Hörnli angerichtet, ist es eine edle Version des Schweizer Klassikers "Ghackets und Hörnli".

### Zutaten (2-3 Portionen)

400g	Rindshackfleisch
1Tl	Tomatenpüree
50g	Zwiebel
120g	Champignons
80g	rote Peperoni
1,5dl	Weisswein
1,5dl	Rindsbouillon
1Tl	Dijon-Senf
3	kleine Essiggurken
50g	Sauerrahm
	Bratbutter

### Zubereitung

Peperoni zu kurzen, schmalen Streifen schneiden. Champignons halbieren und zu 3-4mm dicken Scheiben schneiden. Essiggurken längs halbieren und zu Scheibchen schneiden. Zwiebel hacken.

Champignons in nicht zu knapp Bratbutter sehr heiss anbraten, sobald sie schön braun sind. Hitze reduzieren, die Peperoni zugeben und 3 Minuten mitdünsten. Pilze und Peperoni aus der Pfanne nehmen.

Nochmals etwas Bratbutter in die Pfanne geben und bis zum Rauchpunkt erhitzen. Hackfleisch klümpchenweise zugeben, Zwiebel darauf streuen und das Hackfleisch ohne zu bewegen ca. 3 Minuten braten lassen. Fleisch mit einer Gabel wenden (nicht verrühren) und weitere 3 Minuten braten. Es darf nicht zu viel Hackfleisch in der Pfanne liegen, da es sonst Saft zieht, ev. in zwei Etappen anbraten. Zum Schluss das Tomatenpüree zugeben, vermischen und 2-3 Minuten mitbraten.

Weisswein und Bouillon zugießen und zugedeckt ca. 1 Stunde zugedeckt köcheln lassen bis das Fleisch weich ist. Ev. etwas Wasser nachgiessen. Peperoni, Champignons und Senf zugeben. Weitere 5 Minuten köcheln lassen.

Essiggurken und den Sauerrahm zugeben und verrühren. Nur noch kurz köcheln lassen.

Zusammen mit Hörnli anrichten und mit etwas Petersilie bestreuen.







