

Boeuf Stroganoff:

Eine sehr leckere Alternative zum klassischen Rindergeschnetzelten ist diese Variante mit dem frischen Geschmack von Senf und Gewürzgurke. Selbstverständlich kann das Gericht auch in der Pfanne zubereitet werden, im Omnia spritzt es nur weniger.



Zutaten für 3 Personen:

500gr Rinder-Minutensteaks
250-300 gr Champignons
1 kl. Glas Cornichons (190 gr)
4 Schalotten oder 2 Zwiebel
3 Knoblauchzehen
200gr Crème Fraîche
100ml Gemüsebrühe
100ml Weißwein
2 EL Senf (Dijonsenf)
3 EL Tomatenmark
Salz und Pfeffer
Butter

1. Rinderfilet und Cornichons in Schmale Streifen, Champignons in Scheiben schneiden
2. Zwiebel und Knoblauch fein würfeln
3. Gemüsebrühe, Weißwein, Senf, Tomatenmark und Crème Fraîche in einer Schüssel gut miteinander vermengen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Anschließend die Cornichons dazu geben
4. Butter mit Zwiebel und Knoblauch in die Silikonform des Omnia geben und ca. 5 Minuten bei mittlerer Flamme anbraten lassen
5. Pilze dazugeben, etwas vermengen und weitere 10 Minuten braten lassen
6. Die Filetstreifen dazu geben, vorsichtig untermischen und weitere 10 Minuten braten lassen
7. Nun die angerührte Sauce darüber geben, so dass alles gut bedeckt ist und bei kleiner Flamme weitere 20-25 Minuten köcheln lassen
- 8.

Dazu schmecken Bandnudeln, die sehr gut parallel dazu zubereitet werden können.

Der Omnia ist recht gut gefüllt. Sofern Ihr nicht die gesamte Sauce in die Omniaform bekommt, einfach den Rest kurz im Nudeltopf aufkochen und über das Essen auf dem Teller geben. Dann ist sie auch noch etwas dickflüssiger