

Rindshuftgulasch Stroganoff



Zutaten für 10 Personen:

1,8 kg	Rindshuft
200 g	in Streifen geschnittene Schalotten oder Zwiebeln
2	frische rote Peperoni
200 g	fein geschnittene Champignons
2	in feine Streifen geschnittene Essiggurken
2 dl	Rotwein
5 dl	gebundene Bratensauce
2 dl	Rahm oder Sauerrahm
60 g	Bratbutter
2 EL	Paprika
etwas	Chili
0,5 dl	Cognac
	Salz, Pfeffer, Gewürze

Zubereitung:

Die Rindshuft in ca. 1 cm grosse Würfel schneiden und würzen. Pfanne erhitzen, Butter begeben und die Huftwürfel beidseitig ca. 1-2 Minuten anbraten und im 80° C warmen Ofen warmstellen.

Die Zwiebeln und Peperoni In den Bratensatz begeben, das Paprika kurz mitrösten, mit dem Rotwein und der Bratensauce ablöschen. Die Sauce sämig kochen.

Die Gurkensstreifen, die Champignons und den Rahm dazugeben. Mit dem Chili und dem Cognac verfeinern.

Die Huftwürfel in der Sauce erwärmen und sofort servieren.

Wer die Huftwürfel durchgebraten will, muss sie etwa 3 Min länger auf allen Seiten anbraten.

Selbstverständlich kann man auch Rindsfilet an Stelle von Rindshuft nehmen.