

Stroganoff mit Spätzli

Weihnachtsrezept von Manuel Steigmeier
(Sternekoch im Restaurant FAHR in Sulz)



Spätzli

Zutaten:

335g Weissmehl
80g Knöpfliunst
4 Eier
80g Milch
80g Mineralwasser
12g Salz
1g Muskatnuss, gemahlen
1g Pfeffer schwarz
gemahlen

Zubereitung:

Alle Zutaten in einer Küchenmaschine vermengen, bis ein glatter Teig entsteht. Die Spätzli durch ein Spätzlisieb ins kochende, gesalzene Wasser streichen. Sobald die Spätzli an der Oberfläche aufschwimmen, diese abschöpfen und in einer Pfanne mit zerlassener Butter schwenken.



RESTAURANT
FAHR





Stroganoff

Zutaten:

200g Zwiebeln, gehackt
10g Tomatenpüree
20g Paprika, gemahlen
40g Vodka
400g Rahm
70g Ketchup
20g Senf
10g Sambal Oelek
8 braune Champignons
in Scheiben
1 Peperoni in Streifen
3 grosse Essiggurken
fein gewürfelt
600g Rindsfiletstreifen
abgeschmeckt mit Salz
& Pfeffer

Zubereitung:

Zuerst die Zwiebeln mit etwas Öl in einer Pfanne glasig dünsten. Anschliessend Tomatenpüree und Paprika dazugeben, anrösten und mit Vodka ablöschen. Rahm in die Pfanne geben und langsam aufstossen. Zum Abschluss Ketchup, Senf und Sambal Oelek dazugeben und mitkochen. Allenfalls noch mit Salz abschmecken.
In einer anderen Pfanne die Pilze, Peperoni sowie das Rindsfilet anziehen und am Ende mit den noch rohen Essiggurken der Sauce begeben.

Guten Appetit &
frohe Festtage! ☆☆☆

