

## STROGANOFF MIT REIS NACH HAUSREZEPT

---

Alle hier aufgeführten Zutaten sind als Hauptspeise für 4 Personen gedacht.

### Zutaten

- 300-400g frisches Rinds-, Kalbs-, oder Pouletgeschnetzeltes
- 2 Kochbeutel Langkornreis (pro Beutel 125g)
- 1-2 Ganze Peperoni
- 175-200g frische Champignon
- 4-6 Essiggurken
- 1-2 kleine Zwiebeln
- 2 Knoblauchzehen
- 250-300 ml Halbrahm
- 2 EL Tomatenmark
- 1 dl Rotwein
- 3-4 EL Öl zum anbraten
- Salz, Pfeffer, Provence Kräutermischung



## Vorbereitung

---

Das Geschnetzelte Fleisch salzen und leicht pfeffern.



Die Peperoni, Champignon und Essiggurken in dünne Streifen schneiden. Die Zwiebeln und Knoblauchzehen fein zerhacken.

Einen Kochtopf mit Wasser füllen und zum Kochen bringen, dann auf mittlere Hitze schalten und Salz begeben. Die zwei Kochbeutel Langkornreis hinzugeben und je nach Packungsbeilage 10-20 Min. kochen.



## Finish

---

In einer grossen Bratpfanne das ÖL hinzugeben, heiss werden lassen und die gehackten Zwiebeln, Knoblauchzehen kurz andünsten. Mit Rotwein ablöschen.



Die geschnittenen Peperoni und Champignon hinzugeben und untereinander vermischen. Leicht salzen, den Deckel auf die Bratpfanne und für ein paar Minuten, bei mittlerer Hitze, köcheln lassen, gelegentlich umrühren.



In der Mitte der Bratpfanne freimachen und das Fleisch hinzugeben und Flächendeckend verteilen. Siehe Bild:



Ist das Fleisch auf einer Seite angebraten, wenden und die andere Seite anbraten.



Sind beide Seiten vom Fleisch durchgebraten, die geschnittenen Essiggurken, das Tomatenmark und 2-3 Prise Provence Kräutermischung hinzugeben und alles gut untereinander vermischen.



Deckel auf die Bratpfanne und wieder ein paar Minuten köcheln lassen.

Den Halb Rahm hinzugeben wieder alles gut untereinander vermischen, Deckel auf die Bratpfanne und köcheln lassen. Gelegentlich umrühren.



Abschmecken, evtl. nachwürzen mit Salz oder Pfeffer.

Den fertig gekochten Reis hinzugeben.



Alles gut untereinander vermischen und wieder für ein paar Minuten, mit Deckel auf der Bratpfanne, köcheln lassen. Danach servieren.

**BUON APPETITO**