

# BEUF STROGANOFF MIT TAGLIATELLE

REZEPT VON JAN BÖHMERMANN



## ZUBEREITUNG

Das Rinderfilet in mundgerechte Streifen schneiden und in Butterschmalz kurz scharf anbraten. Das Fleisch aus der Pfanne nehmen und in einer kleinen Schüssel ruhen lassen. Die gewürfelte Zwiebel nun ebenfalls in etwas Butterschmalz glasig braten und 1–2 Knoblauchzehen gepresst dazugeben. Im Anschluss die geviertelten Champignons hinzufügen – sie geben der Soße eine schöne dunkle Bräunung. Mit etwas Weißwein ablöschen.

Die Gewürzgurken achteln und in kleine Stücke schneiden und ebenfalls mit in die Pfanne geben. Dann mit Sahne aufgießen und mit Salz, Pfeffer und Estragonessig abschmecken.

Dazu al dente gekochte Tagliatelle servieren und mit Zitronenscheiben und Petersilie dekorieren.

## ZUTATEN

- 1 Packung Tagliatelle
- 300 g Rinderfilet
- 250 g braune Champignons
- 3–4 Gewürzgurken
- Sahne/laktosefreie Sahne
- Speisestärke
- Weißwein
- Estragonessig
- Butterschmalz
- Knoblauch
- 1 Zwiebel

