

## Zutaten

- 400 g Rinderfilet
- 40 g Butter
- 30 g Gewürzgurken
- 50 g Zwiebeln
- 250 g Champignons, frisch
- 1 TL THOMY Delikatess-Senf mittelscharf (im Glas)
- 200 ml Wasser
- 1 Päckchen MAGGI Rahm-Sauce zu Braten (2er Pack)
- 125 g saure Sahne
- etwas Salz
- etwas Pfeffer

## Zubereitung

- 1. Rinderfilet waschen, trocken tupfen und in 1cm dicke und 5cm lange Streifen schneiden. Mit Salz und Pfeffer würzen. In einer Pfanne die Hälfte der Butter heiß werden lassen, Rinderfilet-Streifen darin kurz anbraten, aus der Pfanne nehmen und warm stellen.
- 2. Gewürzgurke in kleine Würfel schneiden. Zwiebeln schälen und in Ringe schneiden. Champignons putzen und in Scheiben schneiden. In der Pfanne die restliche Butter heiß werden lassen und Zwiebeln und Champignons darin 5 Min. dünsten. Mit THOMY Delikatess-Senf mittelscharf würzen.
- 3. Wasser zugießen, MAGGI Rahm-Sauce zu Braten einrühren und aufkochen lassen. Saure Sahne unterrühren. Gewürzgurke mit dem Rinderfilet unter die Sahne-Sauce geben und heiß werden lassen. Dazu passen Rösti oder Kroketten.

## Nährwert-Anzeige

Kohlenhydrate 8 g

Energie 432 kcal Fett 29 g

Protein 35 g

(L) 29 Minuten

3 Portionen