



Rindfleischpfanne "Boeuf Stroganoff"

Zutaten

- 300 g Rindfleisch
- 50 g Zwiebel
- 150 g Champignons, frisch
- 50 g Cornichons
- 1 EL THOMY Reines Rapsöl
- 250 ml Wasser
- 100 ml Schlagsahne
- 1 Beutel MAGGI Fix für Senf-Rahm Geschnetzeltes
- 1 EL Dijon Senf

Zubereitung

1. Rindfleisch waschen, trocken tupfen und in Streifen schneiden.
2. Zwiebel schälen und in kleine Würfel schneiden. Champignons putzen und in Scheiben schneiden. Cornichons in feine Streifen schneiden.
3. In einer Pfanne (Durchmesser 28 cm) THOMY Reines Rapsöl heiß werden lassen. Fleisch darin kräftig anbraten, herausnehmen und beiseite stellen. Zwiebel und Champignons zugeben und anbraten, bis die Pilze ihr Wasser verlieren.
4. Wasser und Sahne zugießen. MAGGI Fix für Senf-Rahm Geschnetzeltes einrühren, zum Kochen bringen, Fleisch zufügen und bei mittlerer Wärmezufuhr offen ca. 6 Min. köcheln lassen. Dabei gelegentlich umrühren. Dijon Senf unterrühren, die Cornichons unterheben und servieren. Dazu passen Püree, Salzkartoffeln oder kurze Bandnudeln.

Nährwert-Anzeige

Kohlenhydrate	12 g
Energie	512 kcal
Fett	36 g
Protein	37 g

🕒 25 Minuten

⊕ 2 Portionen