



# RINDSFILETSPITZEN STROGANOFF IM KARTOFFELKÖRBCHE



## QimiQ VORTEILE

- Enthält alle wertvollen Vorteile der Milch
- Sämige Konsistenz im Handumdrehen



25



mittel

## ZUTATEN FÜR 6 PORTIONEN

### FÜR DAS KARTOFFELKÖRBCHE

- 3** Festkochende Kartoffeln
- Sonnenblumenöl, zum Frittieren

### FÜR DIE SAUCE

- 200 g**
- 100 g** Peperoni(s), grob geschnitten
- 50 g** Zwiebel(n), gehackt
- Sonnenblumenöl, zum Anbraten
- 10 g** Tomatenpüree
- 1 TL** Paprikapulver, mild
- 200 ml** Klare Gemüsebouillon
- 50 ml** Essiggurkenwasser
- Salz und Pfeffer
- Oregano
- Knoblauch

### FÜR DAS RINDSFILET

- 600 g** Rindsfilet, grob geschnitten
- Salz und Pfeffer

## ZUBEREITUNG

1. Für die Kartoffelkörbchen die rohen Kartoffeln julienne schneiden. In ein kleines Sieb legen und ein zweites, etwas kleineres Sieb darüber geben. Frittieren.
2. Für die Sauce Peperoni und Zwiebeln in Öl anbraten. Tomatenpüree und Paprikapulver dazugeben, kurz mitbraten und mit Gemüsebouillon aufgiessen.
3. Essiggurkenwasser und Gewürze dazugeben und aufkochen lassen.
4. QimiQ Saucenbasis einrühren, bis zur gewünschten Sämigkeit weiterköcheln lassen und mit einem Stabmixer pürieren.
5. Rindsfilet mit Salz und Pfeffer würzen, scharf anbraten und mit der Sauce Kartoffelkörbchen anrichten.