



Hackfleisch - Stroganoff

- **Schwierigkeitsgrad:**Mittel
- **Portionen:** 4-5
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 25m
- **Fertig in** 45m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '45', 'cook_time' : '25m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '4-5', 'yield' : " } );
```

Meine „Alltagsversion des Klassikers“, schnell gemacht, preiswert, lecker

Zutaten

- 600 g Rindergehacktes, zerbröselt
- 400 g Steinchampignons, geputzt, in Scheiben
- 2 mittelgroße Zwiebeln, gewürfelt
- 2 mittelgroße Gewürzgurken, entkernt, in Streifen
- 2 Tomaten, abgezogen, entkernt, in 2cm großen Stücken
- 2 El Gewürzgurkenwasser
- 2 El gehackte Petersilie oder Schnittlauch
- 1 Tl Senf
- 1 El Sahne Meerrettich
- 1 El Tomatenmark
- 200 g saurer Rahm, Schmand oder Crème fraîche
- 1 Gläschen brauner Bratensaft aus dem Supermarkt
- 2 El Sonnenblumenöl
- 1 Tl Rosenpaprika, Salz, Pfeffer aus der Mühle

Zubereitungsart

Schritt1

Der Ansatz:

Schritt2

Zunächst das zerbröselte Rindsgehackte in einem ausreichend großen Topf / Bräter anbraten, Farbe nehmen lassen. Salzen, pfeffern und mit dem Tomatenmark und Senf kurz angehen lassen.

Schritt3

Zunächst heraus nehmen und in dem gleichen Topf die Champignons mit den Zwiebeln anbraten, mit dem Rosenpaprika bestäuben, Farbe nehmen lassen.

Schritt4

Mit dem braunen Bratensaft und dem Gurkenwasser ablöschen, aufgießen und das Fleisch und Champignons wieder dazu geben.

Schritt5

Ca. 15 min. bei kleiner Hitze "köcheln" lassen, dann mit dem saurem Rahm verkochen, auf die benötigte Menge reduzieren lassen.

Schritt6

Die Gewürzgurkenstreifen, Schnittlauch und die Tomatenstücke unterheben, pikant mit dem Meerrettich nachschmecken.

Schritt7

Anrichtevorschlag:

Schritt8

Dazu passen die verschiedensten Teigwaren genau so gut wie ein Kartoffelstampf.

Rezeptart: Hackfleischgerichte **Tags:** hackfleisch

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/hackfleisch-stroganoff/>