

In der besonderen Elbweiderind-Variation empfehlen wir statt des Filets das zart, gereifte Fleisch der Kurzbratstücke wie Flank, Skirt, Teres Major (Second Cuts).



Elbweiderind Rezepte

Zutaten für 4 - 5 Personen:

- * ca. 500g - 600g gereifte Second Cuts (z.B. Flank, Skirt, Teres Major vom Elbweiderind)
- * 1 Glas Fleischbrühe vom Elbweiderind
- * 1 Becher saure Sahne, 250 ml
- * 400 g Champignons
- * 4 Gewürzgurken
- * 2 rote Zwiebeln/Schalotten
- * ½ vorgegarte rote Bete
- * gehackte Petersilie oder besser Gartenkresse
- * Salz/Pfeffer/Zucker
- * 1 TL Tomatenmark
- * 50 ml Weißwein
- * Butter
- * gutes Rapsöl

- * optional für die besondere feinere Note: Himbeeressig, 1 EL Preiselbeer-Konfitüre

25

Boeuf Stroganoff vom Elbweiderind

Zur Geschichte des Gerichts:

Erstmals erwähnt wurde das Gericht 1871 in einem russischen Kochbuch als eine Art Ragout. 20 Jahre später stellte Charles Briere das "Boeuf Stroganoff" bei einem Kochwettbewerb in Paris vor. Danach begann der Einzug des Gerichts in die gehobene Küche.

Zubereitung:

1. Das Fleisch in dünne Streifen schneiden (ca. 5-10 mm x 5 cm).
2. Gewürzgurken und rote Bete in dickerer Streifen schneiden.
3. Zwiebeln und Champignons in dünne Scheiben schneiden.
4. In einer großen Pfanne die Fleischstreifen in Butter anbraten.
5. Jetzt separat die Champignons anbraten und zur Seite stellen.
6. Die Zwiebeln anbraten und das Tomatenmark dazu geben.
7. Mit Weißwein und Brühe ablöschen, kurz köcheln lassen (ca. 10 min)
8. Die Brühe komplett dazu geben, sowie Fleisch und Champignons, dann weiter köcheln lassen und mit Pfeffer und Salz abschmecken.
9. Rote Bete und die Gewürzgurken mit Preiselbeer-Konfitüre, etwas Himbeeressig, Salz, Zucker und Rapsöl marinieren.
10. Rote Bete, Gewürzgurken und saure Sahne zum Gericht dazu geben und mit frischem Brot und Petersilie/Gartenkresse servieren.

Guten Appetit!



Hereford Elbweiderind
Gratitz