



CLUB KOCHENDER MÄNNER  
4310 RHEINFELDEN

**Chicorée-Avocado-Salat**



**Filetgulasch Stroganoff**



**Parfait Grand Marnier**

Zutaten:

Zubereitung:

**Filetgulasch Stroganoff**

600 g	Rindsfilet Bratbutter	Streifen	In Streifen schneiden bzw. vom Metzger schneiden lassen. Bratbutter in einer Bratpfanne heiss werden lassen. Fleisch portionenweise braten, herausnehmen,
1 TL	Salz Paprika		würzen, und im auf 60°C vorgeheizten Ofen warm stellen. Hitze reduzieren und Bratfett mit Haushaltspapier auftupfen, evtl. wenig neue Bratbutter begeben.
1 Stk	Zwiebel	gehackt	Zwiebeln andämpfen, Peperonistreifen mitdämpfen.
1 Stk	Peperoni rot	feine Streifen	Champignon begeben, weiterdämpfen, bis die Flüssigkeit eingekocht ist.
200 g	Champignon	gescheibelt	
2 dl	Weisswein		Weisswein dazugiessen, aufkochen, Hitze reduzieren, auf die Hälfte einköcheln.
2 dl	Fleischbouillon		Fleischbouillon dazugiessen, aufkochen und auf die Hälfte einkochen. Crème fraîche und Essiggurken darunter rühren, Fleisch wieder begeben, nur noch heiss werden lassen.
180 g	Crème fraîche		
2 Stk	Essiggurken	feine Streifen	
	Salz, Pfeffer		Abschmecken und auf vorgewärmte Teller anrichten.
800 g	Kartoffeln Bratbutter Salz, Pfeffer	roh, geraffelt	Dazu servieren wir eine Rösti aus rohen Kartoffeln: Kartoffeln raffeln. Bratbutter in einer Bratpfanne erhitzen. Kartoffeln hineingeben und gut Salzen. Weiter wie bei jeder Rösti (auf jeder Seite ca. 20 Minuten langsam bräunen)