

# Hackfleisch-Stroganoff



## Zutaten

Für 4 Personen

- 150 g Crème fraîche
- 400 g Champignons
- 2 Stück Essiggurken
- 1 Stück Zwiebel gross
- 2 Esslöffel Bratbutter
- 600 g Hackfleisch gemischt
- 1 Esslöffel Paprika edelsüss
- 2 Esslöffel Tomatenpüree
- 1 g Salz, Pfeffer aus der Mühle
- 1 dl Weisswein
- 2.5 dl Fleischbouillon
- 1 Esslöffel Senf scharf

Die Champignons rüsten und in dicke Scheiben schneiden. Die Essiggurken in Streifen schneiden. Die Zwiebel schälen und fein hacken.

In einer mittleren Pfanne die Hälfte der Bratbutter erhitzen. Die Zwiebeln darin andünsten. Die Hitze höher stellen. Die Champignons beifügen und kurz mitdünsten; ziehen sie Saft, diesen vollständig verdampfen lassen. Aus der Pfanne nehmen.

Restliche Bratbutter erhitzen. Das Hackfleisch beifügen und unter Wenden krümelig braten. Dann den Paprika und das Tomatenpüree dazugeben und kurz mitrösten. Die Champignons wieder beifügen, mit Salz und Pfeffer würzen, dann Weisswein und Bouillon dazugießen und alles auf mittlerem Feuer 15 Minuten kochen lassen.

Die Essiggurkenstreifen dazugeben und 2-3 Minuten mitkochen. Inzwischen etwas Saucenflüssigkeit mit dem Senf und der Crème fraîche verrühren, beifügen, aufkochen und das Stroganoff mit Salz sowie Pfeffer abschmecken.

Dazu passt Trockenreis oder schmale Nudeln.