



# Rinderlendenstreifen vom Pinzgauer Rind Stroganoff Art



## Zutaten (für 4 Personen)

440 g Rinderlende (Fleisch ca. 1 h vorher aus der Kühlung nehmen)  
 100 g Zwiebeln  
 100 g rote Paprika  
 50 g Essiggurken  
 1 Prise Paprikapulver  
 1/8 l Rotwein  
 20 g Essiggurkenwasser  
 20 g Ketchup  
 1/8 l Sahne  
 einige EL Bratensaft zum Aufgießen nach Belieben  
 Öl zum Anbraten  
 20 g Butter  
 Salz, Pfeffer



Zubereitungszeit  
30 Min



Kcal

KJ

Eiweiss

Fett

Kohlenhydrate

## Zubereitung

1. Das Rindfleisch in Streifen schneiden. Die Zwiebel und die Paprika in feine Würfel und die Essiggurken in längliche Streifen schneiden.
2. Das Öl in einer Pfanne erhitzen, Rinderlendenstreifen darin kurz scharf anbraten, dann das Fleisch aus der Pfanne nehmen und warm stellen.
3. Nun die Butter in die Pfanne geben und langsam zergehen lassen. Die Zwiebel darin andünsten und die Paprikawürfel und Gurkenstreifen dazugeben. Mit dem Paprikapulver überpudern und etwas anschwitzen lassen. Mit dem Rotwein ablöschen.
4. Nun Essiggurkenwasser, Ketchup, Sahne sowie den Bratensaft dazugeben und alles zusammen kurz aufkochen lassen. Die Rinderlendenstreifen wieder beimengen und nochmals kurz köcheln lassen.

**TIPP:** Als Beilagen eignen sich hervorragend feine Butterspätzle, bissfeste Bandnudeln oder knuspriges Kartoffelgebäck.