



Maccheroni Stroganoff

Filetgulasch Stroganoff ist das berühmte Gericht, das 1871 von der Russin Jelena Molochowetz rezepiert wurde und von berühmten Köchen ausgebaut wurde. Geblieben ist der leicht säuerliche Geschmack der Sauce, die nach neueren Rezepten mit Champignons, Peperoni, Essiggurke, Zwiebel und Sauerrahm zubereitet wird. Sie passt aber nicht nur zu kurzgebratenem Fleisch, auch als Sauce zu grossen Pastasorten, wie Maccheroni oder Penne schmeckt sie ausgezeichnet.

Zutaten

80g	Maccheroni
60g	Champignons
60g	Peperoni, gelb oder rot
40g	Zwiebel
2	Essiggurken, mittel
1dl	Weisswein
30g	Sauerrahm
1Tl	Dijon-Senf
1Tl	Pul biber oder süsses Paprika
	Salz und Pfeffer
	Bratbutter

Zubereitung

Maccheroni in Salzwasser gar kochen und abgiessen.

Derzeit die Sauce zubereiten:

Champignons zu ca. 5mm dicken Scheiben schneiden, grössere Exemplare vorab habieren. Peperoni zu kurzen schmalen Streifen schneiden. Zwiebel halbieren und zu dünnen Scheiben schneiden. Essiggurken längs halbieren und zu Scheibchen schneiden.

Bratbutter bis zum Rauchpunkt erhitzen und die Champignons darin anbraten bis sie leichte Röstpuren zeigen. Temperatur etwas reduzieren, Zwiebel und Peperoni zugeben und 4-5 Minuten mitdünsten. Weisswein dazugiessen, Sauerrahm und Essiggurken zugeben, mit Pul biber und Senf würzen und 6-7 Minuten köcheln lassen, bis die Peperoni nur noch leicht knackig sind. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Maccheroni in der Pfanne mit der Sauce vermischen.





