



BOEUF-STROGANOFF

[Sauerländer BBCrew]

ZUTATEN

- 2 Knoblauchzehen
- 1 Zwiebel
- 500 g braune Champignons
- Öl zum Anbraten
- 500 g Rinderhackfleisch
- 2 TL edelsüßes Paprikapulver
- 1 TL geräuchertes Paprikapulver
- 2 TL Salz
- 1 TL gemahlener Pfeffer
- ½ TL Cayennepfeffer-Pulver
- 1,2 L Rinderbrühe
- 300 g Fusilli
- 100 g Crème fraîche
- Stärke zum Abbinden

ZUBEREITUNG

1. Knoblauch und Zwiebel schälen und feinwürfeln. Champignons putzen und in Scheiben schneiden.
2. Den Dutch Oven mit hoher Unterhitze aufheizen (ca. 200 °C). Dafür die 22 durchgeglühten Briketts unter dem Topf platzieren. Öl im Topf erhitzen und die Champignons darin leicht anbraten, bis sie einen guten Teil ihres Wassers verloren haben.
3. Zwiebeln und Knoblauch dazugeben und leicht mit anschwitzen. Die Pilzmischung an den Rand schieben und in der Mitte das Hackfleisch anbraten. Mit edelsüßem und geräuchertem Paprikapulver, Salz, Pfeffer und Cayennepfeffer würzen. Rinderbrühe und Nudeln dazugeben.
4. Den Deckel auf den Topf legen und den Dutch Oven auf mittlere Ober-/Unterhitze umstellen (ca. 180 °C): 9 der Briketts auf dem Deckel platzieren, 9 Briketts unter dem Topf belassen, Rest beiseiteräumen.
5. Alles 15–20 Minuten bei leichtem Blubbern köcheln lassen. Wenn die Nudeln gar sind und sie einen Großteil der Flüssigkeit aufgenommen haben, die Crème fraîche dazugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Nach Belieben mit Stärke abbinden.