

## Geschnetzeltes Stroganoff

250 g Champignons  
2 Zwiebeln  
2 EI Butterschmalz  
400 g Rindergeschnetzeltes  
Salz, Pfeffer  
200 ml Fleischbrühe  
150 g saure Sahne  
2 TI Speisestärke  
100 g Gewürzgurken (Glas, mit 3-4 E El Sud)  
½ Bund Dill

Champignons putzen und vierteln. Zwiebeln fein würfeln.

1 El Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen. Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen. Unter Wenden rundum bei starker Hitze braun anbraten und herausnehmen.

1 El Butterschmalz in die Pfanne geben, Champignons und Zwiebeln darin unter Rühren goldbraun braten. Fleisch und Brühe zugeben und aufkochen.

Saure Sahne und Stärke verrühren, unter das Geschnetzelte mischen und bei milder Hitze 5 Min. köcheln lassen.

Gurken in Scheiben schneiden und mit dem Sud in die Pfanne geben. Dillspitzen hacken und unterrühren.