



Easy cooking!
MICHAELA KÖNIG

HAUPTSPEISE

Stroganoff Geschnetzeltes



Zubereitung:

1. Fleisch mit Salz, Pfeffer und Paprika würzen und in den **Ofenmeister** geben.
2. Zwiebel, Essiggurken und Pilze in Scheiben schneiden und ebenfalls in den **Ofenmeister** geben.
3. Alles vermischen.
4. Für die Soße alle Zutaten außer der Speisestärke in den **Thermomix** geben und 10 Sekunden auf Stufe 8 mixen.
5. Speisestärke hinzufügen und 5 Minuten bei 80 Grad auf Stufe 3 mixen.
6. Soße in den **Ofenmeister** geben.
7. Gouda mit **grober Reibe** über die Soße verreiben.
8. Im vorgeheizten Backofen bei 220 Grad Ober-/ Unterhitze 30 Minuten lang mit Deckel backen.

Nützliches Zubehör:

Thermomix, Ofenmeister, Küchenhobel, Große Reibe

Zutaten:

100 g	Gouda
400 g	Geschnetzeltes
1	Zwiebel
1/2 Glas	Essiggurken
5-6	Pilze
2	Knoblauchzehen oder Knoblauchpaste
1/4 TL	Salz
	Pfeffer
	Paprika edelsüß

Soße:

1 handvoll	Petersilie
250 ml	lauwarmes Wasser
200 g	Schmand
20 g	Tomatenmark
1/2 TL	Pfeffer
1/2 TL	Salz
1/2 TL	Gemüsebrühepulver
1 EL	Worcestersoße
1 EL	Paprikapulver, rosenscharf
1 EL	Speisestärke
50 ml	Essiggurkensud
40 g	Senf