



**BÄREN SCHLATT**

## Stroganoffsauce

4 Personen

0.040	Butter	
0.150	Champignons Scheiben	einzel in Butter sautieren
0.150	Peperoni rot Streifen	auf Sieb geben
0.050	Zwiebeln Streifen	Saft auffangen
0.080	Essiggurken Streifen	
0.050	Noilly Prat Vermouth	mit Saft vom Gemüse
0.100	Weisswein	auf 1/3 einreduzieren
0.200	Rahm	beigeben, aufkochen
0.020	Weissmehl	knollenfrei rühren,
0.100	Rahm	Sauce binden
0.020	Paprika mild	
	Salz	
	Pfeffer	rassig abschmecken
	Cayennepfeffer	(soviel Paprika beigeben
	Fleischgewürz	bis Sauce schön rot ist)