



Strogonoff com Arroz

Ihr braucht:

2 Zwiebeln	500g passierte Tomaten
2 Knoblauchzehen	2 Karotten
4 Tassen Reis	2 Löffel Senf
Öl	200g saure Sahne
500g Rindergulasch	2 Löffel Balsamico

So geht`s:

Soße:

- Fleisch zu kleinen Stücken schneiden und mit etwas Öl im Topf anbraten
- Eine Zwiebel raspeln und mit ihrem Saft dazugeben
- Alles köcheln lassen, bis das Fleisch durch ist
- Passierte Tomaten hinzugeben, gut verrühren und Temperatur herunterschrauben
- Senf, Sahne und Karotten hinzugeben und verrühren und noch etwas köcheln lassen.

Reis:

- Zwiebeln und Knoblauch schälen, würfeln und mit Öl im Topf anbraten
- Doppelte Menge Wasser im Vergleich zum Reis hinzufügen
- Reis dazugeben
- Köcheln lassen bis der Reis oben schwimmt.

Beides abschmecken und ggf. salzen.

Wir hoffen es hat euch geschmeckt!

