Biff stroganoff mm

Jonny · 2024-07-15



Förberedelsetid

40 minuter

Svårt

medelsvårt

Portioner

4 pers

Description

**En klassiker som jag faktiskt aldrig får nog av och säkert är det många med mig som känner likadant.
Här kan du välja antingen ryggbiff eller lövbiff, funkar med falukorv också.
Gör du den i crockpot, kör låg 6 timmar, eftersom köttet är stekt så lägg l efter 4 timmar, lägg i grädde och cream fraiche 20 minuter innan slutet.**

Ingredienser

- **700 - 800** g ryggbiff (i bit, lövbiff eller falukorv)
- **2** msk rapsolja
- **1** gul lök (stor)
- **2** klyftor vitlök
- **2** msk smör
- **2** msk tomatpuré
- **1** msk paprikapulver
- **1** dl torrt vitt vin (eller torr sherry)
- **1** msk dijonsenap
- **2** dl kalvbuljong
- **2** dl crème fraîche (eller gräddfil)
- **1** dl vispgrädde
- salt efter smak
- **1** tsk svartpeppar, nymalen färsk persilja, hackad

Instruktioner

1. 1. Skär köttet i strimlor och gnid in dem med olja. Stek det inoljade köttet i omgångar i en het torr stekpanna.
2. 2. Skala och hacka lök och vitlök och fräs i smör i en gryta tills löken mjuknar. Tillsätt tomatpuré och paprikapulver och låt allt fräsa en stund innan du häller i vin eller sherry och låter det koka ur i en halv minut.
3. 3. Tillsätt senap, buljong, crème fraiche eller gräddfil och grädde. Salta, lägg i köttet och låt koka i 1–2 minuter.
4. 4. Ta några rejäla varv med svartpepparkvarnen över grytan, rör om och smaka av. Eventuellt behövs det både mer salt och peppar.
5. 5. Toppa grytan med persilja och servera med potatis eller ris och lite saltgurka.