

Kochen mit Klaus

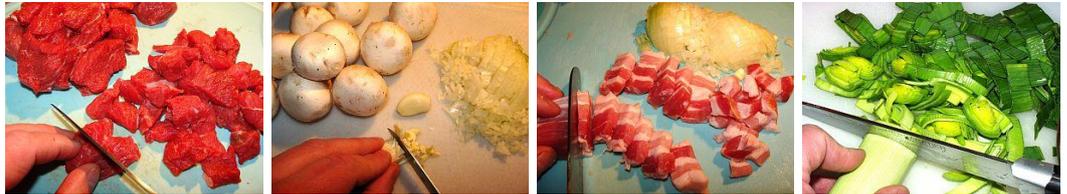
Burgunder Rindertopf mit Lauch

Zutaten: (Für 4 Personen)

- 150 g geräuch. Bauchspeck, 500 g Rindergulasch, 1 Stange Lauch,
- 400 g Champignons, 2 Zwiebeln, 3 Knobizehen, 100 g Tomatenmark,
- 300-400 ml Rotwein, 500 ml Fleischbrühe, 1 EL Mehl, Salz, Pfeffer,
- 2 EL Bratensaft, 1 Pck. Fix für Gulasch, 2 EL TK-Petersilie

Zubereitung:

1. Gulasch kleiner schneiden. 1 Zwiebel achtern, andere u. Knobi fein würfeln. Bauchspeck in Streifen, Lauch waschen u. in Ringe schneiden. Pilze putzen u. vierteln oder halbieren.



2. Speck mit etwas Öl knusprig anbraten, Lauch, Pilze u. ½ Knobi mitbraten. Salzen, pfeffern u. entnehmen.



3. Fleisch im Bratfett scharf anbraten, salzen u. pfeffern. Zwiebeln, Knobi mitbraten. Tomatenmark mitbraten u. Mehl einrühren. Mit Rotwein u. Brühe ablöschen, Fix u. Bratensaft einrühren, aufkochen u. abgedeckt ca. 100 Min. köcheln lassen. 10 Min. vor Ende der Garzeit das Gemüse zugeben u. erwärmen, Petersilie unterrühren.



Tipp des Chaoten: Dazu Nudeln u. Speckbohnen servieren!

