

Kochen mit Klaus

Was den Franken schmeckt:

Pikantes Rindergulasch mit Pilzen

Zutaten: (Für 5-6 Personen)

- 750 g Rindergulasch, 150 g ger. Bauchspeck, 3 Knobizehen, Salz,
- 2 Zwiebeln, 100 g Tomatenmark, 2 EL ungar. Gulaschcreme, Pfeffer,
- 300 ml Rotwein, 300 ml Fleischbrühe, 2 EL Bratensatz, 1 rote Paprika
- 1 Chili, 1 P. Fix f. ungar. Gulasch, 2 TL Senf, 350 g Champignons,
- 250 ml Cremefine, Petersilie

Zubereitung:

1. Zwiebeln u. Knobi fein würfeln. Paprika mittel würfeln. Speck in Streifen, Pilze in Spalten, Gulasch kleiner schneiden.



2. Speck knusprig auslassen, herausnehmen. Fleisch im Bratfett anbraten (austretenden Fleischsaft abschöpfen u. aufheben. Zwiebeln, Knobi, Chili mitbraten, salzen u. pfeffern. Tomatenmark u. Gulaschcreme mitbraten, mit Wein, Fleischsaft u. Brühe ablöschen. Fix u. Bratensatz einrühren, aufkochen, 70 Min. abgedeckt köcheln lassen.



3. Paprika, Speck, Pilze, Senf u. Cremefine einrühren, weitere 30 Min. köcheln lassen. Mit Salz, Pfeffer u. Petersilie abschmecken.



Tipp des Chaoten: Dazu fränkische Klöße reichen, lecker!

