

Kochen mit Klaus

Was den Franken schmeckt:

Rehgulasch mit gebratenen Steinpilzen

Zutaten: (Für 4 Personen)

- 125 g Schinkenwürfel, 500 g Rehgulasch, 3 Zwiebeln, Pfeffer, Salz
- 3 Knobizehen, 4 EL Tomatenmark, Mehl, 1 EL Senf, 400 ml Wildfond,
- Je 150 ml Fleischbrühe & Rotwein, 1 Pck. Fix für Wildgulasch,
- 8 Wacholderbeeren, 1 EL Thymian, 1 Lorbeerblatt, 1 rote Paprika,
- 300 g TK-Steinpilze, 250 ml Cremefine, Petersilie & Schnittlauch

Zubereitung:

1. Fleisch kleiner schneiden. Zwiebeln, Knobi fein, Paprika klein würfeln. Thymian, Lorbeer u. Wacholderbeeren in ein Tee-Ei geben.



2. 65 g Schinken in Öl knusprig anbraten. Fleisch zugeben, bräunen, pfeffern u. alles herausnehmen. $\frac{2}{3}$ Zwiebeln, Knobi in Öl andünsten, Tomatenmark u. Mehl mitbraten. Mit Fond, Wein, Brühe ablöschen, Fix einrühren, Senf u. Cremefine zugießen, Fleisch zugeben. Tee-Ei zur Sauce geben. Pfeffern u. aufkochen, zugedeckt ca. 100 Min. bei kleiner Hitze schmoren. Nach 60 Min. Kräuter u. Paprika zugeben. Öfters umrühren. Tee-Ei entnehmen.



3. 20 Min. vor Garende restl. Schinken u. Zwiebeln anbraten, Pilze mitbraten, mit Salz, Pfeffer u. Petersilie würzen.



Tipp des Chaoten: Dazu Semmelknödel & Feldsalat reichen.

