

Kochen mit Klaus

Was den Franken schmeckt:

Rindergulasch mit gebratenen Pfifferlingen

Zutaten: (Für 5-6 Personen)

- 100 g Schinkenwürfel, 1 kg Rindergulasch, 3 Zwiebeln, Pfeffer, Salz
- 3 Knobizehen, 4 EL Tomatenmark, je 400 ml Rotwein & Fleischbrühe,
- 1 EL Senf, 1 Pck. Fix für Gulasch, 8 Wacholderbeeren 1 EL Thymian,
- 1 Lorbeerblatt, 1 EL Mehl, 1 EL Bratensaft, 200 g Pfifferlinge, Zucker,
- 250 ml Cremefine, 250 g Paprika-Mix, Petersilie & Schnittlauch

Zubereitung:

1. Fleisch kleiner schneiden. Zwiebeln, Knobi fein würfeln. Pilze putzen u. kleiner schneiden. Thymian, Lorbeer, Beeren in ein Tee-Ei geben.



2. 70 g Schinken in Öl knusprig anbraten. Fleisch zugeben, bräunen, salzen, pfeffern u. alles herausnehmen. $\frac{2}{3}$ Zwiebeln, Knobi in Öl andünsten, Tomatenmark u. Mehl mitbraten. Mit Wein ablöschen, Fix einrühren, Fleisch mit Saft zugeben. Brühe u. Cremefine zugießen, Tee-Ei zur Sauce geben. Salzen u. pfeffern, Bratensaft u. Senf einrühren, aufkochen, zugedeckt ca. 100 Min. bei kleiner Hitze schmoren. Nach 60 Min. die Paprika putzen, würfeln u. zugeben. Öfters umrühren. Am Ende Kräuter unterheben, Tee-Ei entnehmen.



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



Tipp des Chaoten: Dazu Bandnudeln reichen.

