

# Kochen mit Klaus

## Was den Franken schmeckt:

### Rindergulasch mit Preiselbeeren

Zutaten: (Für 5 Personen)

- 750 g Rindergulasch, Salz, Pfeffer, 3 Zwiebeln, 4 Knobizehen, Öl,
- 2 Möhren, 90 g Sellerie, 250 g Champignons, 2 EL Tomatenmark,
- 1 EL Mehl, 0,5 l Rotwein, 500 ml Rinderbrühe, 1 Pck. Fix für Gulasch,
- 150 g Preiselbeeren, 1 EL Bratensaft, Petersilie, Schnittlauch

#### Zubereitung:

1. Fleisch evtl. kleiner schneiden. Zwiebeln u. Knobi fein würfeln. Pilze putzen u. klein schneiden. Möhren u. Sellerie schälen, klein würfeln.



2. Fleisch in heißem Öl scharf anbraten (austretenden Fleischsaft abgießen u. zur Seite stellen), Zwiebeln, Knobi, Möhren u. Sellerie mitbraten, salzen u. pfeffern. Tomatenmark einrühren u. mitbraten. Mit Mehl bestäuben, anschwitzen u. mit Wein u. Brühe ablöschen. Fix einrühren, Fleischsaft zugeben, mit Salz u. Pfeffer würzen. Unter Rühren bei kleiner Hitze ca. 90 Min. unter Rühren abgedeckt garen.



3. Pilze 20 Min. vor Garende zugeben. Preiselbeeren, Bratensaft u. Kräuter unterheben, erhitzen u. mit der Beilage servieren.



*Tipp des Chaoten: Dazu fränkische Klöße reichen. Lecker!*



Erstellt von Klaus am 13.01.2013