

Kochen mit Klaus

Rinderragout mit Kürbis & roten Zwiebeln

Zutaten: (Für 4 Personen)

- 500 g Rindergulasch, 5 rote Zwiebeln, 2 Knobizehen, Salz, Pfeffer,
- 200 g eingelegter Kürbis, Öl, 4 EL Tomatenmark, 250 ml Rotwein,
- 250 ml Fleischbrühe, 250 ml Cremefine, 1 Pck. Fix f. Rouladen,
- 2 EL Bratensaft, 2 EL TK-Petersilie

Zubereitung:

1. Gulasch waschen, trockentupfen u. kleiner schneiden. Kürbis abtropfen lassen u. den Sud auffangen. 2 Zwiebel u. Knobi fein würfeln, übrige Zwiebeln achteln.



2. Fleisch im heißen Öl anbraten, salzen u. pfeffern, herausnehmen. Zwiebeln u. Knobi im Bratfett anbraten, Tomatenmark mitbraten. Mit Rotwein, 100 ml Kürbissud, Brühe u. Cremefine ablöschen. Fix u. Bratensaft einrühren, Fleisch wieder zugeben. Zugedeckt bei kleiner Hitze ca. 90 Min. schmoren lassen.



3. Kürbis zugeben u. erwärmen. Mit Salz u. Pfeffer abschmecken. Petersilie unterheben.



Tipp des Chaoten: Mit Nudeln oder Reis servieren.



Erstellt von Klaus am 23.03.2014