

Kochen mit Klaus

Rindfleisch-Pfifferling-Ragout

Zutaten: (Für 5 Personen)

- 1 kg Rindergulasch, 4 Knoblauchzehen, 5 Lauchzwiebeln, Pfeffer,
- 2 Zwiebeln, 300 g geräuch. Bauchspeck, 1 Glas Pfifferlinge, Salz, Öl,
- 4 EL Tomatenmark, 300 ml Rotwein, 800 ml Fleischbrühe, 3 TL Senf,
- 2 Pck. Fix für Rouladen, 100 g Crème fraîche, 2 EL Bratensaft,
- dunkler Saucenbinder, Schnittlauch & Petersilie

Zubereitung:

1. Gulasch waschen, trockentupfen u. in kleinere Stücke, Bauchspeck in Streifen schneiden. Zwiebeln u. Knobi fein würfeln. Lauchzwiebeln putzen u. schräg in Ringe schneiden. Pfifferlinge abgießen.



2. Speck in heißem Öl anbraten, herausnehmen. Rindfleisch im Bratfett anbraten, Zwiebeln u. Knoblauch mitbraten. Salzen u. pfeffern. ½ Rotwein zugießen u. etwas einkochen lassen. Tomatenmark mitbraten, Brühe zugießen, Fix u. Bratensaft einrühren, Speck u. Pfifferlinge unterheben, aufkochen u. zugedeckt ca. 90-100 Min. garen. Mit restl. Rotwein verlängern. Mit dunklem Saucenbinder andicken.



3. Crème fraîche mit Senf vermengen u. unterrühren. Mit Salz u. Pfeffer abschmecken, Kräuter unterheben.



Tipp des Chaoten: Dazu Klöße und Preiselbeeren reichen!

