Rindsgulasch mit Waldpilzen

Kategorien: Fleischgerichte, Rindfleisch
Land / Stil: k.A. / k.A.
Bewertung: (noch nicht bewertet)



Zutaten

1 kg Rindergulasch
200 g Champignons
200 g Waldpilze
0.25 l Rotwein
3 EL Öl
Salz
Pfeffer
edelsüßer Paprika
Zwiebel

Zubereitung

Das Gulasch mit Salz und Pfeffer würzen.
Öl in einem Topf erhitzen und das Gulasch darin gut von allen Seiten anbraten.
Die Zwiebel schälen und würfeln.
Mit zum Gulasch geben und mit anbraten.
Das ganze mit edelsüßen Paprika bestäuben.
Kurz weiter rösten und mit Rotwein ablöschen.
Mit Wasser auffüllen. Ca. 1½ Std. köcheln lassen.
Die Champignons und Waldpilze putzen, waschen und vierteln.
In einer Pfanne Butter erhitzen und beides darin kurz anschwenken.
Das Gulasch, sobald es gar ist mit Salz und Pfeffer nochmals abschmecken und bei Bedarf binden.
Nun die angeschwenkten Champignons und Pfifferlinge hinzugeben.
Nach Belieben anrichten.
Hier passen am besten Rotkraut und Spätzle, oder Nockerl, oder Knödeln.
Als Wein wäre ein Spätburgunder Rotwein am besten.