

BIERGULASCH MIT PILZEN UND NUDELN

Falls ihr in den nächsten Tagen ein bisschen Zeit habt und sich in eurem Vorratsschrank sowohl Nudeln als auch Bier tummeln, dann möchte ich euch dieses Biergulasch mit Pilzen und Nudeln wärmstens ans Herz legen. Das Fleisch ist super zart, die Zutatenliste überschaubar, ihr könnt problemlos eine größere Menge vorbereiten und mehrere Tage davon essen. Außerdem soll es im Laufe der Woche nochmal etwas kälter werden und da ist wärmendes Soulfood ohnehin eine gute Idee!



ZUTATEN FÜR 6 PERSONEN:

1,2kg Rindergulasch

400g Champignons

25g getrocknete Steinpilze

2 rote Zwiebeln

neutrales Pflanzenöl

2 Knoblauchzehen

100g Softtomaten (oder getrocknete Tomaten)

660ml Bier, hier alkoholfrei

2 Lorbeerblätter

5-6 Pimentkörner

Pfeffer & Salz

1 TL Paprikapulver, scharf

1/2 TL Cumin

Spirelli für 6 Personen ~ 900g

ZUBEREITUNG:

Das Fleisch rundum trocken tupfen. Die Champignons vierteln. Die Softtomaten in Streifen schneiden, die Zwiebel und den Knoblauch fein würfeln.

Das Öl im Ofen festen gusseisernen Topf* oder Bräter erhitzen und das Fleisch in mehreren Portionen rundum scharf anbraten und auf einem extra Teller kurz beiseite stellen.

Den Backofen auf 150°C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Die Champignons, Zwiebeln und den Knoblauch in den Bräter geben und anschwitzen bis die Zwiebeln glasig werden. Das Fleisch zurück in den Topf geben, alles mit Paprika, Pfeffer und Cumin würzen. Die Tomaten, die Lorbeerblätter, die im Mörser zerstoßenen Pimentkörner und die Steinpilze dazu geben. Alles mit dem Bier ablöschen, kurz aufkochen und den Topf direkt in den Ofen schieben.

Dort bleibt der Topf für knapp 3 Stunden, das Gulasch wird dabei gelegentlich umgerührt.

Wenn das Fleisch zart ist ist das Gulasch fertig. Alles mit Salz und Pfeffer abschmecken und noch kurz warm halten.

Für die Pasta einen Topf Salzwasser zum kochen bringen. Die Nudeln al dente kochen, abgießen und zurück in den Topf geben. Wer möchte kann jetzt noch ein Flöckchen Butter dazu geben.

Die Pasta auf tiefen Tellern anrichten, das Biergulasch mit Pilzen dazu geben und alles sofort servieren.

Lasst es euch schmecken!



© katha-kocht!