

GULASCH PASTA MIT RIND UND PILZEN

GULASCH PASTA MIT RIND UND PILZEN

Zu kaltem Wetter passen deftige Gerichte – wie zum Beispiel dieses Gulasch mit verschiedenen Pilzen und einer leicht weihnachtlichen Note, die durch Zimt und Anis ins Spiel kommt. Außerdem lässt es sich wunderbar vorbereiten und wird ganz unkompliziert im Ofen fertig geschmort!



Zutaten für 3 Personen:

400g Rindergulasch

Olivenöl

200g Austernpilze

200g Champignons

1 Zwiebel

Pfeffer & Salz

1 Anisstern

2 Lorbeerblätter

1 TL Cumin

5 Wacholderbeeren

1 TL Paprikapulver

400g Pizzatomaten

1 Tasse Wasser

1 Prise Zimt

200g Spirelli Nudeln

4-5 Gewürzgurken

etwas Petersilie

Zubereitung:

Das Öl in einem Ofenfesten Topf erhitzen und das Fleisch rundum scharf anbraten. Die Zwiebel fein

hacken und zufügen. Mit Pfeffer, Salz, Cumin und Paprikapulver würzen. Die Austernpilze klein schneiden, die Champignons halbieren. Beides untermengen.



Sobald das Fleisch gebräunt ist und die Pilze deutlich geschrumpft sind die Tomaten, eine Tasse Wasser, Wacholderbeeren, Lorbeerblätter und den Anisstern zufügen. Aufkochen und bei 160°C im geschlossenen Topf für 2,5 Stunden in den Ofen schieben.



Die ersten 1,5 Stunden muss man sich nicht weiter um das Gulasch kümmern, danach sollte man ab und an einen Blick darauf werfen und bei Bedarf etwas Wasser zufügen.

Nach 2,5 Stunden ist das Fleisch wunderbar zart. Den Topf aus dem Ofen holen, den Zimt einrühren und in einem zweiten Topf Salzwasser für die Pasta aufkochen.



Lorbeerblätter und Wacholderbeeren entfernen. Die Pasta al dente kochen und eine kleine Kelle vom Nudelwasser zum Gulasch geben. Das Gulasch mit Pfeffer und Salz abschmecken.



Die Pasta abgießen und unter das Gulasch mengen.

Früher war ja der typische Gurkenfächer unabkömmlich zum Gulasch - und ich liebe ihn immer noch... trotzdem entscheide ich mich hier dafür die Gurke fein zu würfeln und in einem extra Schälchen auf den Tisch zu stellen. Gerade mit der Pasta macht sich das sehr gut. Die Petersilie feinhacken und über die Gulasch Pasta mit Rind und Pilzen geben.

Ein leckeres Abendessen!

