

RINDERGULASCH MIT STEINPILZEN

RINDERGULASCH MIT STEINPILZEN

Für ein gutes Gulasch braucht es eigentlich gar nicht so viel - vernünftiges Fleisch und Zeit sind eigentlich das Wichtigste. Schön, wenn man am Wochenende beides hat. Kombiniert mit getrockneten Tomaten, Karotte und Steinpilzen, langsam in (alkoholfreiem) Rotwein geschmort und nach guten 3,5 Stunden mit Butterspätzle serviert. Dieses Rindergulasch mit Steinpilzen ist genau das Richtige für kalte, graue Wintertage!



ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN:

650g Rinderbraten

Rapsöl

1 Zwiebel

3 Karotten

6 getrocknete Tomaten

30g getrocknete Steinpilze

1 EL Tomatenmark

400ml (alkoholfreier) Rotwein

400ml Waldpilzfond

Pfeffer & Salz

2 Lorbeerblätter

5 Wacholderbeeren

500g Spätzle

1 EL Butter

ZUBEREITUNG:

Das Rindfleisch in saftige Brocken schneiden. Die Karotten und die Zwiebel schälen und in kleine Stücken würfeln. Die getrockneten Tomaten klein schneiden.

Das Öl in einem schweren Topf erhitzen - ich schwöre bei Schmorgerichten auf meine gusseisernen Töpfe* - das Fleisch rundum scharf anbraten und dann die Zwiebel und Karottenwürfel dazu geben. Das Tomatenmark mit anrösten. 4-5 Minuten anbraten und das Ganze dann mit dem Wein ablöschen. Den Wein etwas einreduzieren lassen und anschließend den Fond dazu geben. Lorbeerblätter, Wacholderbeeren, getrocknete Tomaten und Steinpilze in den Topf geben und das Ganze mit geschlossenem Deckel und bei gelegentlichem Umrühren 3 Stunden sanft köcheln lassen (hier Stufe 5 von 14).



Erst wenn das Fleisch zart geschmort ist mit Pfeffer und Salz abschmecken. Die Spätzle in Salzwasser gar kochen, das dauert hier 12 Minuten. Die Spätzle abgießen, zurück in den Topf geben und mit etwas Butter im Topf schwenken.

Die Spätzle auf die Teller verteilen und mit dem Gulasch anrichten.



Absolut unkompliziert, ihr braucht nur etwas Zeit.

Guten Appetit!

