

Rindergulasch mit Steinpilzen bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

600 gr Rindergulasch, 6 Zehen Knoblauch (in Scheiben geschnitten), einige getrocknete Steinpilze, 6 Schalotten, Brühe, Sahne, 2 Prisen Chiliflocken, Butterschmalz zum Braten.

Die Vorbereitungen:

Ich benutze einen Schnellkochtopf.

Pilze in Wasser ca. 20 Min. einweichen, dann event. etwas zerkleinern und das Einweichwasser mit Wasser auf einen 1/4 Liter auffüllen.

Knoblauch schälen, in Scheiben schneiden.

Schalotten schälen und in Würfel schneiden.□

Die Zubereitung:

Fleisch in heißem Butterschmalz anbraten. Knoblauch, Zwiebeln und Pilze dazugeben, anbraten und mit dem Pilzwasser ablöschen. Brühe und Chili hinzugeben und den Schnellkochtopf schließen. Nach 20-30 Min. ist das Gulasch gar. In einem normalen Topf die Garzeit bitte entsprechend verlängern. Mit etwas Sahne verfeinern und event. nachwürzen. Sollte die Sauce etwas zu dünn sein, kann man sie andicken.

Dazu schmecken Nudeln.