

Zwiebelgulasch bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

500 gr Zwiebeln, 2 Zehen Knoblauch, 200 gr Pfifferlinge, 200 gr Champignons, 500 gr Rindfleisch aus der Keule, 2-3 Esslöffel Butterschmalz, 1 Prise Salz, 1 Prise Pfeffer, 1 Esslöffel Paprikapulver (edelsüß), 2 Esslöffel Tomatenmark, 150 ml Madeira (ersatzweise Rotwein), 0,25 l Fleischbrühe, 1 Bund Majoran, 3 Tomaten.

Die Vorbereitungen:

Zwiebeln und Knoblauch abziehen. Zwiebeln grob, Knoblauch fein würfeln. Pilze putzen. Champignons vierteln, Pfifferlinge in mundgerechte Stücke schneiden. Fleisch kalt abbrausen, trockentupfen und in 2 cm große Würfel schneiden.

Die Zubereitung:

1 EL Butterschmalz im Bräter erhitzen. Pilze darin scharf anbraten, salzen, pfeffern und aus dem Bräter nehmen. Restliches Schmalz in den Bräter geben, Fleisch bei großer Hitze anbraten, Zwiebeln und Knoblauch zufügen, mit Salz, Pfeffer und Paprika würzen. Tomatenmark einrühren, kurz mitrösten. Mit Madeira ablöschen, einköcheln lassen. Brühe angießen, Gulasch 45 Minuten köcheln. In der Zwischenzeit Majoran abbrausen, trockenschütteln. Einige Stängel zum Garnieren beiseite legen, vom Rest die Blättchen abzupfen und hacken. Nach Belieben Tomaten kurz in kochendes Wasser legen, kalt abschrecken, häuten. Tomaten vierteln, entkernen und würfeln. Nach Ende der Garzeit gehackten Majoran, Tomaten und Pilze unter das Gulasch rühren, erhitzen. Auf Tellern anrichten, mit übrigem Majoran garnieren.

Beilage: Bandnudeln