

Burgunder Gulasch mit Pilzen

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 25m
- **Fertig in** 45m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '45', 'cook_time' : '25m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Jahreszeitlich, bürgerlich, immer wieder lecker

Zutaten

- 0,700 kg gemischtes Gulasch, halb und halb, klein gewürfelt
- 250 g gleichmäßig kleine Zwiebeln/Schalotten, ev. halbiert
- 2 El Tomatenmark
- 1 guter El Mehl
- 400 g Pfifferlinge und Champignons, geputzt, auf gleiche Größe geschnitten
- 3 El gehackte Petersilie
- 3/8 l trockener Rotwein
- 3/4 l instand Fleisch-oder Gemüsebrühe
- 2 El Pflanzenöl
- 5 El Schmand
- Salz, Pfeffer aus der Mühle, etwas Rosenpaprika

Zubereitungsart

Schritt1

Der Ansatz:

Schritt2

Das Goulasch Fleisch in heißem Pflanzenöl scharf nach und nach anbraten, Farbe nehmen lassen.

Schritt3

Die Schalotten zufügen, salzen und pfeffern und den Rosenpaprika darüber stäuben. Kurz angehen lassen, das Tomatenmark verrühren, danach das Mehl dazu geben.

Schritt4

Mit dem Rotwein und der Brühe aufgießen, rühren, "aufstoßen" lassen.

Schritt5

Auf kleiner Flamme zugedeckt ca. 90 min. schmoren lassen, hin und wieder rühren.

Schritt6

Danach prüfen; es sollte sehr schön weich geschmort sein, herzhaft nach schmecken.

Schritt7

Die vorbereiteten Pilze in einer großen Stielpfanne mit Butter scharf anbraten, salzen, pfeffern, 2-4 min. braten, dann die gehackte Petersilie unter schwenken.

Schritt8

Anrichtevorschlag:

Schritt9

Portionieren, anrichten, darüber die gebratenen Pilzen und einen strammen El Schmand geben.

Schritt10

Dazu schmeckt mit verschiedene Pasta, Knödel, Kartoffel Püree oder Kartoffel Stampf und ein frischer Marktsalat.

Schritt11

Rezeptart: Fleischgerichte **Tags:** immer wieder lecker, pilze, unkompliziert

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/burgunder-gulasch-mit-pilzen/>