



# 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/>