



Schwarzwälder Pilzgulasch

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 1:30 h
- **Fertig in** 1:50 h

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '110', 'cook_time' : '1:30 h', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '4', 'yield' : " } });
```

Saisonal, traditionell badisches Herbstgericht, immer wieder lecker hm...

Zutaten

- 500 g Rindfleisch aus der Schulter, in 2 cm großen Würfeln
- 500 g frische Mischpilze, geputzt, gesäubert, auf gleiche Größe geschnitten (z. B. Butterpilze, Steinpilze, Pfifferlinge, Champignons)
- 1/4 l trockener badischer Rotwein
- 2 El Schwarzwälder Kirschwasser
- ½ Liter Fleischbrühe
- 3 El Pflanzenöl
- 2 große Zwiebeln, gewürfelt
- 1 Knoblauchzehe, fein gewürfelt
- 1 El Mehl
- 2 El Pflanzenöl
- 1 El Butter
- 2 El Preiselbeeren
- Rosenpaprika, Pfeffer aus der Mühle, Salz

Zubereitungsart

Schritt1

Zunächst das Rindfleisch unter fließendem Wasser waschen, trocken tupfen und in 2 cm große Würfel schneiden.

Schritt2

Der Ansatz:

Schritt3

In einem Bratentopf, mit heißem Öl bei großer Hitze, von allen Seiten anbraten, Farbe nehmen

lassen. (Ev. in 2 Durchgängen)

Schritt4

Die Zwiebeln und den Knoblauch dazu geben, mit dem Mehl und Rosenpaprika nach eigenem Geschmack bestäuben, verrühren.

Schritt5

Mit dem Rotwein und der Fleischbrühe aufgießen; Deckel drauf, leise weich schmoren lassen.

Schritt6

Die Pilzen in einer großen Stielpfanne mit Butter scharf anbraten, (Ev. in 2 Durchgängen) austretenden Fond völlig reduzieren, Farbe nehmen lassen, zum Gulasch geben, mit schmoren.

Schritt7

Anrichtevorschlag:

Schritt8

Vor dem Servieren die Preiselbeeren und das Kirschwasser dazu geben, nachschmecken. Mit Spätzle oder Kratzete zu Tisch geben, dazu einen leichten, kühlen badischen Spätburgunder reichen.

Rezeptart: Badisch **Tags:** kirschwasser, preiselbeeren, saisonal

Nährwertangabe

Informationen pro Portion:

- Energie (kcal)416
- Fett (g)22
- KH (g)7
- Eiweiss (g)36
- Ballast (g)4

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/schwarzwaelder-pilzgulasch/>