



Rotwein-Balsamico-Gulasch mit Pfifferlingen

Für 4 Personen

Fleisch/Sud:

- 1 kg Rind Schulter (Bug)
- 800ml Spätburgunder
- 200ml Balsamico
- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Karotte
- 1Stk. Knollensellerie
- 2 Lorbeerblätter
- 1 EL Pfefferkörner
- 4 Wacholderbeeren
- 4 Pimentkörner
- 4 Gewürznelken

Soße/Gulasch:

- 300g Pfifferlingetiefgefroren
 - 100g Speckwürfel
 - Telly-Cherry-Pfeffer
 - 1 TL Gewürzsalz aus meinem KB
 - 1 TL Knoblauchpfeffer aus meinem KB
 - etwas Zucker
-

-
- etwas Wasser
 - 2 TL Speisestärke
 - Butterschmalz
 - 2 EL Schmand

Fleisch/Sud:

1. Rinderbug in Würfel schneiden Zwiebel, Knoblauch, Karotte und Sellerie schälen und alles würfeln. Fleisch mit dem obigen Gemüse in eine Schüssel mit Deckel geben. Wein und Balsamico mit Gewürzen und Kräuter dazugeben und gut mischen. Deckel drauf und ca. 3-4 Tage marinieren! Zwischendurch umrühren!

Gulasch/Soße:

Backofen auf 150°Grad vorheizen!

1. Gulasch aus dem Sud nehmen und Gemüse aussortieren! Gulasch gut abtupfen und in 2 Portionen in Butterschmalz scharf anbraten! Aus dem Bräter nehmen und danach Pfifferlinge darin anbraten bis die Pilze keine Flüssigkeit mehr verlieren. Aus dem Bräter nehmen und zur Seite stellen. Dann darin Speckwürfel darin knusprig braten, Gulsch dazugeben und mit dem gesiebten Sud ablöschen!
2. Deckel auf den Bräter setzen und im Ofen 1 Stunde garen! Dann Pfifferlinge dazugeben! Danach mit Speisestärke und etwas Wasser binden! Mit etwas Zucker, Gewürzsalz, Knoblauchpfeffer und Pfeffer abschmecken und mit Schmand abrunden!
3. Mit z.B. Nudeln servieren! Dazu gab es Kopfsalat!