

Italienisches Rindergulasch mit Steinpilzen und Orange

by Andreas - Mittwoch, Juni 02, 2010

<http://mundgericht.de/index.php/italienisches-rindergulasch-mit-steinpilzen-und-orange/>

Dieses deftige Gulasch bekommt durch die Orange, und den Rotwein eine sehr fruchtige Note. Die Steinpilze runden dieses Festmahl würdig ab.

700 gr. Rinderschmorbraten

30 gr. getrocknete Steinpilze

400 gr. Perlzwiebeln

2 EL Öl

2 EL Butter

300 ml Rinderbrühe

200 ml Rotwein

3 EL frischer Oregano

1 unbehandelte Orange

1 EL Zucker

Salz

Pfeffer

Das Schmorfleisch in Würfel schneiden und die Perlzwiebeln schälen und halbieren.

Die Zwiebeln in einem großen Topf im Öl und der Butter goldbraun anbraten. Nun das Fleisch hinzugeben und auch scharf anbraten. Danach den Rotwein, die Rinderbrühe, Zucker, die abgeschälten Orangenschalen (in Streifen geschnitten) und den Orangensaft zugeben.

Alles ca. 1 ½ Stunden bei geschlossenem Deckel köcheln lassen. Dann die vorher in warmem Wasser eingeweichten Steinpilze beifügen und eine weitere ¾ Stunde köcheln lassen.

Nach Bedarf mit Salz und Pfeffer abschmecken.

PDF generated by Kalin's PDF Creation Station