

Rindergulasch mit Ananas

by Andreas - Montag, Dezember 25, 2017

<http://mundgericht.de/index.php/rindergulasch-mit-ananas/>



Die Kombination von Fleisch und Ananas habe ich als Jugendlicher das erste Mal in einem damals noch sehr exotischen chinesisches Restaurant kennengelernt. Bald darauf hielt die Ananas, begleitet von Mangos und Avocados, Einzug in deutsche Küchen.

1 kg Rindergulasch

150 gr. durchwachsener Speck

3 Zwiebeln

2 rote Paprikaschoten

2 Stangen Porree

250 gr. Champignons

2 rote Chilischoten

½ Ananas

200 ml Gemüsebrühe

100 gr. Crème Fraîche

3 EL Rapsöl

Pfeffer

Salz

Den Speck und die gewürfelten Zwiebeln mit den Rindergulaschwürfeln im Rapsöl in einem Bräter anbraten. Dann die gewürfelten Paprikaschoten, die in Ringe geschnittenen Chilischoten, die halbierten Champignons und den in kurze Stangen geschnittenen Porree dazugeben. Gut vermischen und weiter anbraten. Mit der Gemüsebrühe ablöschen und die in kleine Stücke geschnittene Ananas beifügen. Bei geschlossenem Deckel im Backofen bei 160 Grad 2 Stunden gar kochen. Abschließend die Crème Fraîche unterrühren.

Wem Das Gulasch zu flüssig ist, der kann mit Mehl oder Speisestärke andicken.

Weitere Empfehlungen:

Schweineroulade mit Pestofüllung

Am besten mit Nudeln und einem Glas kräftigen Weißwein.

4 Schweinerouladen

4 Scheibe...

Pastasotto

"Wenn für Risotto die Zeit nicht reicht." Unter dieser Empfehlung fanden wir neulich ...

Machbous mit Wildlachs

Wer sich schon immer mal gefragt hat, was die Nationalspeise von Bahrain ist. Hier ist die Antwo...

PDF generated by Kalin's PDF Creation Station