

Järgergulasch

Zutaten für 4 Portionen

400 g Rindfleisch von der „Henkelwade“ auch „Hesse“ genannt
3 Zwiebeln
2 EL Öl
2 EL Tomatenmark
½ Liter Fleischbrühe (vom Brühwürfel)
1 Würfel Maggi,
1 Lorbeerblatt
4 Wacholderbeeren
Salz
Pfeffer
etwas Mehl
3 EL süße Sahne,
200 g Pfifferlinge
1 EL Butter
1 Knoblauchzehe
3 EL gehackte Blattpetersilie.



Zubereitung :

Das Fleisch kurz kalt abwaschen, abtrocknen und in grobe Würfel (3x3 cm) schneiden. Dabei größere Sehnen entfernen. Die Zwiebel schälen und fein würfeln. Das Öl in einer Pfanne erhitzen und darin die Fleischwürfel portionsweise scharf anbraten und bräunen (es darf sich keine Flüssigkeit bilden). Die Fleischwürfel herausnehmen und in einen passenden Topf geben. Im Bratfett die Zwiebeln anschwitzen und goldgelb anbraten. Das Tomatenmark zugeben und kurz durchrösten. Mit der Fleischbrühe aufgießen und in den Topf zu den Fleischwürfeln geben. Lorbeerblatt und Wacholderbeeren zugeben und bei Bedarf noch vorsichtig salzen und pfeffern. Bei geringer Hitze etwa 45 Minuten schmoren lassen.

Die Pfifferlinge putzen. Die Knoblauchzehe schälen und klein würfelig schneiden und in der Butter anbraten. Dann die Pfifferlinge zugeben und ca. 5 Min. mit anbraten. Zu dem Gulasch geben und dann nochmals 10 Min. mitdünsten. Zum Schluss das Gulasch mit Sahne und Mehl binden. Bei Bedarf noch etwas nachwürzen. Mit gehackter Petersilie bestreut servieren.

Tipp der Aalener Kochbären :

Zu diesem Gulasch schmecken am Besten die „SCHWÄBISCHEN KNÖPFLE“.