

# Gulasch mit braunen Champignons

## Für 4 Portionen

500 g Rindfleisch, Kalbfleisch	500 g Zwiebeln	350 g braune Champignons
4 EL Tomatenmark	250 ml Rotwein	250 ml Rinderbrühe
2 Nelken	1 EL Olivenöl	1 Prise Pfeffer
1 Prise Salz	4 Hornveilchen	

Zunächst das Fleisch würfeln und in heißem Olivenöl anbraten. Dann die Zwiebeln schälen, halbieren, in Ringe schneiden und zu dem Fleisch geben. Wichtig: die gleiche Menge an Zwiebeln und Fleisch verwenden. Dann Nelken und das Tomatenmark hinzugeben und kräftig umrühren. Das Tomatenmark muss ebenfalls angebraten werden, damit es seine Säure verliert. Anschließend das Ganze mit Rotwein und etwas Rinderbrühe ablöschen und rund 45 Minuten köcheln lassen.

### **Die Pilze in einer separaten, sehr heißen Pfanne anbraten. Achtung:**

Die Pfanne muss stark erhitzt sein, damit die Pilze ihr Wasser nicht verlieren.

Auf dem fertigen Gulasch die angebratenen Champignons anrichten und das Ganze mit Hornveilchenblüten verzieren das Auge isst schließlich mit. Dazu passen besonders gut Spätzle oder Knödel.

Übrigens gibt es viele verschiedene Arten von Gulasch: Kesselgulasch, Bohnengulasch, Szegediner Gulasch, Wurstgulasch und, und, und. Dabei war Gulasch ursprünglich eine einfache Suppe, die im Mittelalter von ungarischen Hirten am offenen Feuer gekocht wurde. Sie enthielt vor allem Fleisch und Zwiebeln. Im 18. Jahrhundert wurde Gulasch dann sogar ungarisches Nationalgericht, kam allerdings vor allem bei Bauern auf den Teller. Erst ab dem 19. Jahrhundert fand man das Fleischgericht auch in deutschen Kochbüchern.

Frank Rosin am 21. Juli 2014