

Rinder-Gulasch mit Pilzen auf Tagliatelle

Für 2 Portionen:

500 g Jungbullen-Keule	100 g Knollensellerie	1 Möhre
1 Zwiebel	1 Knoblauchzehe	0,25 Bund Thymian
50 g Cornichons	1 El Tomatenmark	200 ml Rotwein
300 ml Rinderfond	1 Lorbeerblatt	250 g Pfifferlinge
250 g Champignons	200 g Tagliatelle	1 El süßer Senf
1 El Saucenbinder, dunkel	100 g Crème-fraîche	Kräuter
2 El Butterschmalz	Salz, Pfeffer	

Knollensellerie, Möhre, Zwiebel und Knoblauch schälen und in sehr feine Würfel schneiden. Thymian fein hacken.

Cornichons in Scheiben schneiden. Rindfleisch in feines Geschnetzeltes schneiden.

In einem Schmortopf etwas Butterschmalz erhitzen.

Rinder-Geschnetzeltes scharf anbraten, bis es Farbe bekommt, herausnehmen. Erneut etwas Butterschmalz erhitzen. Zwiebel, Möhre und Sellerie scharf anbraten.

Tomatenmark einrühren. Rotwein hinzugeben und aufkochen. Fleisch wieder hinzugeben. Thymian, Knoblauch und Lorbeerblatt hinzugeben. Rinderfond hinzugeben, aufkochen und auf kleiner Flamme, bei geschlossenem Deckel 90 Min. leicht köcheln.

Pfifferlinge und Champignons gründlich putzen.

Anschließend in mundgerechte Stücke schneiden. In einer Pfanne etwas Öl erhitzen. Pilze darin leicht braun braten.

Zur Seite stellen.

Tagliatelle in einem passenden Topf mit ausreichend kochendem Salzwasser 10 Min. leicht köcheln.

Anschließend abschütten.

Lorbeerblatt aus dem Gulasch nehmen. Süßen Senf einrühren. Mit Saucenbinder andicken. Pilze und Cornichons einrühren. Crème fraîche einrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Tagliatelle in tiefe Teller verteilen. Gulasch darüber geben und servieren.

NN am 08. April 2025