

## Rezept

# Rotweingulasch mit Schalotten und Anispilzen

Ein Rezept von Rotweingulasch mit Schalotten und Anispilzen, am 26.04.2024

## Zutaten

<b>500 g</b> durchwachsenes Rindfleisch (aus der Wade oder Schulter)	<b>200 g</b> Schalotten
schwarzer Pfeffer aus der Mühle	Salz
<b>2 EL</b> Rapsöl	etwas Mehl (Type 405)
¼ l kräftiger Rotwein, z. B. Cabernet Sauvignon	<b>1</b> gehäufter EL Tomatenmark
<b>150 g</b> Champignons	<b>400 ml</b> Gemüsebrühe
<b>1 Prise</b> Anissamen	<b>2</b> Stangen Frühlingszwiebeln (30 g)
<b>1 TL</b> Butter	<b>1 EL</b> Olivenöl
	Meersalz, z. B. Fleur de Sel

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** FÜR 2 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 565 kcal

## Zubereitung

1. Das Fleisch kalt abbrausen und mit Küchenpapier trocken tupfen. Fett und Sehnen bleiben am Fleisch, weil sie ein guter Geschmacksträger sind. Das Rindfleisch in etwa 4 cm große Würfel schneiden. Die Schalotten abziehen und je nach Größe der Länge nach halbieren oder vierteln. Das Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen und leicht mit Mehl bestäuben.
2. Das Öl in einem Topf (24 cm Ø) erhitzen. Das Fleisch hineingeben und 5 Min. bei mittlerer Hitze anbraten. Die Schalotten dazugeben und 4 Min. braten. Tomatenmark einrühren und 2 Min. mitrösten. Mit 1 Schuss Rotwein ablöschen und die Flüssigkeit vollständig einkochen lassen. Den Vorgang 2-3-mal wiederholen und den Rotwein dabei immer ganz einkochen. Die Gemüsebrühe dazugießen, aufkochen lassen, abdecken und bei geringer Hitze etwa 2 Std. köcheln, bis das Fleisch weich ist.
3. Inzwischen die Champignons putzen, mit einem Küchenpapier abreiben und je nach Größe halbieren oder vierteln. Die Frühlingszwiebeln waschen, putzen und schräg in dünne Ringe schneiden. Den Anis im Mörser grob zerreiben.
4. Kurz vor dem Servieren 1 EL Olivenöl in einer großen Pfanne erhitzen. Die Champignons darin in 2 Min. bei starker bis mittlerer Hitze anbraten, die Frühlingszwiebeln dazugeben und 1 Min. unter Rühren weiterbraten. Zum Schluss die Butter dazugeben, durchschwenken und die Pilze mit Meersalz, Anis und Pfeffer würzen.
5. Das Gulasch mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit den Anispilzen auf vorgewärmten Tellern anrichten und servieren. Als Beilage eignen sich gekochter Reis, Kartoffeln oder breite Nudeln.