



# Video - Rezepte für jeden Anlass! mychannel2016HD.de

## Rindergulasch Burgunder Art

1 kg Rindfleisch  
5 EL Öl oder Butterschmalz  
100-125 g Speck, geräucherter  
1 große Zwiebel  
250 g Champignons  
40 g Mehl  
1 Flasche Rotwein (Burgunder)  
¼ Liter Wasser  
1 Lorbeerblatt  
50 g Tomatenmark  
2 TL Thymian  
Salz, Pfeffer, Paprikapulver  
etwas Petersilie oder Schnittlauch



**Rindergulasch Burgunder Art** **mychannel2016HD**  
**Video bei Youtube** **Website**



Das Rindergulasch in Öl oder Butterschmalz anbraten. Den Speck und die Zwiebeln kurz mit bräunen. Die Pilze abziehen, halbieren und zum Fleisch geben. Alles zusammen bräunen lassen und 10 Minuten dünsten.

Sobald die Flüssigkeit verkocht ist, mit dem Mehl bestäuben und wiederum bräunen lassen. Dabei immer umrühren. Dann den Rotwein und das Wasser zugießen, die Kräuter, Salz, Pfeffer und das Tomatenmark evtl. Paprikapulver einrühren und bei kleiner Flamme und geschlossenem Topf ca. 2 Stunden sanft köcheln lassen. Dazu gibt es bei uns Knödel und Rotkohl.