

Chianti Gulasch mit Pilzen

Personen: 4

Zeit: 30 Minuten



ZUTATEN:

- 500 g Schweinegulasch
- 2 Zwiebeln
- 2 Knoblauchzehen
- Etwas Butterschmalz zum Anbraten
- 1 EL Tomatenmark
- 1 EL Mehl
- Salz, Pfeffer, Paprikapulver
- 500 ml Chianti
- 500–800 ml Rinderbrühe, oder Fond (je nach gewünschter Konsistenz)
- 1 Glas Pilze
- 1 Paprika
- Frische Petersilie zum Garnieren
- 300 g vorgekochte Nudeln

ZUBEREITUNG:

1. Zuerst das **Fleisch mit Küchenpapier trocken tupfen** – so bräunt es besser.
2. In einem großen Topf **Butterschmalz erhitzen** und das Gulasch kräftig anbraten. Es darf ruhig ordentlich Röstaromen bekommen.
3. **Zwiebeln und Knoblauch fein hacken**, dazugeben und kurz mit dünsten, bis sie glasig sind.
4. Nun das **Tomatenmark einrühren** und kurz anrösten – das bringt Tiefe in den Geschmack.
5. Mit **Mehl bestäuben**, gut umrühren, damit nichts klumpt.
6. Jetzt kommt der besondere Moment: **Mit Chianti ablöschen** und die köstlichen Düfte genießen.
7. Nach und nach die **Brühe hinzufügen**, bis das Fleisch bedeckt ist.
8. Mit **Salz, Pfeffer und Paprikapulver** würzen.
9. Alles auf niedriger Stufe **mindestens 1 Stunden schmoren lassen**, bis das Fleisch schön zart ist.
10. Zum Schluss die **Paprika in Stücke schneiden** und zusammen mit den **Pilzen** unterrühren, nochmal 10–15 Minuten mit köcheln.
11. Mit **frischer Petersilie** dazugeben und die **vorgekochten Nudeln**.
12. Abschmecken und genießen!