

Rinder-Gulasch mit Champignons, Kartoffel-Stampf

Für 2 Personen

4 El Pflanzenöl	500 g Rindergulasch	150 g Zwiebelwürfel
50 g Karottenwürfel	50 g Selleriewürfel	1 El Tomatenmark
200 ml Rotwein	450 ml Rinderbrühe	2 Msp. Paprikapulver
2 Lorbeerblätter	1 Tl Pimentkörner	2 Tl Speisestärke
100 g Perlzwiebeln	200 g Champignons	100 g Butter
400 g Kartoffeln	2 Zweige Petersilie	1 Zitrone
Salz, Pfeffer		

Das Pflanzenöl in einem Bräter erhitzen und das mit Salz und Pfeffer gewürzte Gulaschfleisch im heißen Fett von allen Seiten anbraten. Das Fleisch aus dem Bräter nehmen und das gewürfelte Gemüse im Bräter schön braun anbraten. Das Tomatenmark zugeben und kurze Zeit mitrösten lassen. Mit der Hälfte des Rotweins ablöschen und die Flüssigkeit vollkommen verdampfen lassen bis das Gemüse wieder anfängt zu rösten. Diesen Vorgang mit der zweiten Hälfte des Rotweins wiederholen.

Das Fleisch zurück in den Bräter zum Gemüse geben und mit der Rinderbrühe auffüllen. Das Paprikapulver, die Lorbeerblätter und Pimentkörner zugeben und den Rindergulasch mit einem Topfdeckel abgedeckt bei mäßiger Temperatur für ca. 2 Stunden weich schmoren.

Danach das Schmorfleisch in ein Sieb geben und die entstandene Sauce auffangen. Die Sauce leicht mit Speisestärke binden und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Das Fleisch vom Gemüse trennen, zurück in die Sauce geben und erhitzen.

Die Perlzwiebeln schälen und zusammen mit den Champignons in 20 g Butter in einer Pfanne goldbraun anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die Kartoffeln mit Schale weich kochen, danach pellen und mit einer Gabel grob zerdrücken. Die restliche Butter sowie etwas geschnittene Petersilie zugeben und den Stampf mit Salz, Pfeffer und etwas Zitronensaft würzen.

Die gebratenen Perlzwiebeln und Champignons auf dem Rindergulasch verteilen und den Kartoffelstampf dazu servieren.

Cristoph Rüffer am 15. Oktober 2025