

Rindergulasch mit Klößen

Zutaten für 4 Portionen:

750 kg Rindergulasch
3-4 Zwiebeln
1 Stück Sellerie
300 g Champignons
2 Karotten
½ Peperoni
2 Paprika (geschält)
etwas Gemüsebrühe
1/2 Packung Passierte Tomaten (z.B. Pomito)
1 Kartoffeln
½ Glas Rotwein
½ Becher Sahne
Pfeffer, Salz
Rosmarin, Thymian, Oregano (getrocknet)

8 Kartoffelklöße

Zubereitung

1. Gulasch im großen Topf ohne Öl kräftig anbraten. Zwiebel würfeln und in einem Bräter oder einem weiteren großen Topf andünsten. Das angebratene Gulasch zu den Zwiebeln geben und salzen.
2. Gemüse (außer Kartoffel) klein schneiden. Sellerie und die Hälfte der Karotten in den Bräter geben. Gemüsebrühe und Rotwein hinzufügen, aufkochen und 15-20 Minuten köcheln lassen.
3. Restliches Gemüse zugeben und mit Rosmarin, Thymian und Oregano würzen. Die Kartoffel schälen und in das Gulasch reiben, um die Flüssigkeit zu binden. Weitere 30 Minuten köcheln lassen bis das Fleisch weiche ist. Achtung dies kann je nach Beschaffenheit des Fleisches auch etwas länger dauern.
4. Zum Schluß die Sahne zugeben und nochmals mit Salz, Pfeffer und eventuell Kräutern abschmecken.

Die kräutrigen Aromen und der kräftige Fleischgeschmack passen sehr gut zum Landgeflecht Riesling.