



Beinscheiben - Gulasch im DO

Zutaten

4 Stk. Rinderbeinscheiben

500 g (frisch)

Pilze

3 l Rinderbrühe

etwas Paprika

etwas Pfeffer

etwas Salz

etwas Mehl

etwas Butter

etwas Sahne 2

Stk. Zwiebeln

Anweisungen

- 1 Die Beinscheiben in größere Stücke schneiden.
- 2 Mit Salz, Pfeffer und Paprika würzen.
- 3 In den erhitzten Dutch Oven geben und rund herum anbraten. Fleisch entnehmen, nun die Zwiebel und die Pilze darin anrösten. Zwiebel und Pilze aus dem DO nehmen. Zum Schluss die Butter in den Dutch Oven, das Mehl in der Butter anschwitzen bis es dunkel wird. Mit der Rinderbrühe auffüllen. Alle Zutaten in den Topf. Ca. 2 Stunden schmurgeln lassen.
- 4 Die Soße eventuell zum Schluß noch mit Sahne verfeinern.