

Beinscheiben - Gulasch



Zutaten

4 Stk. Rinderbeinscheiben
etwas Pilze (frisch)
2 Stk. Zwiebeln
3 l Rinderbrühe
etwas Salz und Pfeffer
etwas Paprika
etwas Mehl
etwas Butter
etwas Sahne

Anweisungen

- 1 Die Beinscheiben in größere Stücke schneiden. Mit Salz, Pfeffer und Paprika würzen.
- 2 In den erhitzten DO 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 DO, das Mehl in der Butter anschwitzen bis es dunkel wird. Mit der Rinderbrühe auffüllen.
- 3 Alle Zutaten in den Topf. Ca. 2 Stunden schmurgeln lassen.
- 4 Die Soße eventuell zum Schluß noch mit Sahne verfeinern.
- 5 Dazu serviere ich handgeschabte, abgeschmälzte Spätzle