



Gulasch mit Champignons und Tagliatelle

Zeit gesamt
🕒 2h 20min

Zubereitungszeit
🕒 30min

Schwierigkeit
👨‍🍳 Mittel



Zutaten

für 4 Portionen

Schinkengulasch vom Schwein	600 g
Schalotten	6 St.
Karotten	4 St.
Zimtstange	2 St.
Wacholderbeeren	0.5 TL
Lorbeerblätter, getrocknet	2 St.
Öl	4 EL
Butter	2 EL
Rotwein, trocken	100 ml
Rinderbrühe	400 ml
Salz	
Champignons, weiß	500 g
Tagliatelle, frisch	600 g

Zubereitung



Küchenutensilien

großer Topf, mittlere Pfanne, Sieb

1. Gulasch waschen und trocken tupfen. Schalotten halbieren und schälen. Karotten waschen, schälen und in Scheiben schneiden. Zimt, Wacholder und Lorbeer in einen Teefilter geben und zubinden.
2. In einem Topf 3 EL Öl und Butter auf hoher Stufe erhitzen und Fleisch darin ca. 4 Min. scharf anbraten. Fleisch aus dem Topf nehmen und Schalotten mit Karotten im Bratenfett ca. 2 Min. anbraten. Fleisch in den Topf zurückgeben und alles mit Rotwein ablöschen. Kurz aufkochen lassen und mit Brühe auffüllen. Gewürze in den Topf geben und zugedeckt auf kleiner Stufe ca. 2 Std. leicht köcheln. Dabei gelegentlich umrühren.
3. Kurz vor dem Anrichten in einem Topf ca. 4 l Salzwasser aufkochen. Champignons ggf. mit Küchenkrepp säubern und vierteln. In einer Pfanne Öl auf mittlerer Stufe erhitzen und Champignons ca. 5 Min. anbraten. Nudeln im siedenden Salzwasser ca. 4 Min. bissfest garen und in ein Sieb abgießen.
4. Gewürzsäckchen aus dem Gulasch nehmen, Pilze zugeben und kräftig abschmecken. Auf Teller verteilen und mit Nudeln servieren.

Guten Appetit!

Tipp: Anstatt Schwein kannst du beispielsweise auch Reh oder Wildschwein verwenden.

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	1005 kcal
Kohlenhydrate	135 g
Eiweiß	52 g
Ballaststoffe	5 g
Fette	27 g