



Qualivo®

REZEPTE

Qualivo- Rindergulasch

1. Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen. Von den Lauchzwiebeln die Wurzeln und grünen Enden entfernen, die Pilze putzen, Tomaten kurz abbrühen, häuten, halbieren, entkernen und in Würfel schneiden. Backofen auf 180°C vorheizen.

2. In einem Schmortopf 3 EL Öl erhitzen, die Fleischwürfel anbraten, in den Backofen schieben und etwa 50 Min. schmoren. Dabei immer wieder mit etwas Wasser begießen. Die Zwiebeln und die Tomaten zugeben und weitere 20 Min. unter häufigem begießen mit Wasser (insgesamt 1/2 l) fertig garen.

3. Das restliche Öl in einer Pfanne erhitzen und die Champignons scharf anbraten dann mit Tomatensaft und Madeira unter das Ragout mischen und noch etwa 10 Min. köcheln lassen.

4. Die Thymianblättchen abrupfen und mit der geschälten Knoblauchzehe fein hacken. Kurz vor dem Servieren unter das Ragout mischen, falls nötig mit Salz und Pfeffer nachwürzen. Dazu passen breite Bandnudeln.
Guten Appetit.



Zutaten für 4 Portionen:

1200 g Qualivo-Rindergulasch
klein geschnitten

1 Bund Lauchzwiebeln

200 g kleine Champions

200 g vollreife Tomaten

5 EL Öl

1/4 L Tomatensaft

1/8 L Madeira

2 Thymianzweige

1 Knoblauchzehe

Zum Würzen Salz, Pfeffer