

# Jägersgulasch



## Zutaten

für 4-6 Personen

800 g Rindfleisch (oder Wild)  
3 Knoblauchzehen  
500 g Zwiebeln  
5 Karotten  
3 EL Öl  
700 ml Rinderfond  
2 TL Paprikapulver, scharf  
Salz  
4 EL Tomatenmark  
Pfeffer  
2 Lorbeerblätter  
Etwas Mehl  
3 grosse, rote Paprika  
350 g braune Champignons  
Einen Schuss Rotwein

## Und so wird's gemacht

Zuerst kümmert ihr euch um das Fleisch.

Falls es noch nicht geschnitten ist, würfelt es dann in mundgerechte Stücke.

Gebt etwas Öl in euren Topf oder Bräter und erhitzt es.

Bratet das Fleisch für von allen Seiten ordentlich an. Währenddessen könnt ihr eure Zwiebeln, den Knoblauch und die Karotten schälen.

Schneidet die Zwiebeln in grobe Würfel.

Den Knoblauch schneidet ihr in feinere Stückchen und die Karotten säbelt ihr in Scheiben.

Putzt eure Pilze, schneidet sie in Scheiben.

Entfernt das Kerngehäuse der Paprika und schnibbelt sie in Stücke.

Wenn das Fleisch angebraten ist, holt ihr es heraus und dünstet die Zwiebeln im Topf an.

Gebt kurze Zeit später den Knoblauch sowie das Tomatenmark hinzu. Werft euer Fleisch zusammen mit den Karotten hinein und löscht alles dann mit eurem Rinderfond ab.

Gebt noch das Lorbeerblatt, einen Schuss Rotwein, Salz sowie Pfeffer hinzu.

Schliesst den Deckel, stellt den Herd auf schwache Hitze und lasst das Jägersgulasch mindestens 45 Minuten lang köcheln.

Gebt jetzt noch eure Champignons sowie die Paprika zum Gulasch. Lasst alles noch einmal für 20 Minuten schmoren. Nach 5 Minuten fügt ihr noch etwas Mehl oder Saucenbinder hinzu, vermischt alles ordentlich und lasst es für weitere 5 Minuten köcheln, damit die Sauce schön andickt.

Zum Gulasch könnt ihr perfekt Kartoffeln oder Knödel servieren.

Wer es rustikaler mag, reicht dazu einfach ein Stück Bauernbrot.