

# RINDERGULASCH MIT PILZEN UND KÜRBIS

## ZUTATEN

(FÜR 6 PERSONEN):

600 g	Gulasch
300 g	Hokkaido-Kürbis
300 g	Butternut-Kürbis
300 g	Pfifferlinge
300 g	Kräuterseitlinge
2	Birnen
2	rote Paprika
3	Zwiebeln
2	Zehen Knoblauch
3	Zweige frischer Thymian
3	Lorbeerblätter
3 TL	Paprikapulver
4 EL	Tomatenmark
200 ml	Rotwein
700 ml	Gemüsebrühe Saft einer Zitrone
3 EL	Öl frischer Majoran Salz & Pfeffer



**ZUBEREITUNGSZEIT:** 30 Minuten

**WARTEZEIT:** 2 ½ - 3 Stunden

**SCHWIERIGKEITSGRAD:** Einfach

## ZUBEREITUNG:

Den Römertopf inkl. Deckel etwa 10-15 Minuten in ein Wasserbad stellen.

Den Kürbis, die Paprika und die Birnen in mundgerechte Würfel schneiden. Die Pfifferlinge säubern und anschließend die Kräuterseitlinge nach Gusto halbieren oder vierteln.

Das Öl in einer Pfanne erhitzen und das Gulaschfleisch darin ca. 5 Minuten scharf anbraten. Die Zwiebeln und den Knoblauch schneiden und zusammen mit dem Tomatenmark und dem Paprikapulver zum Fleisch dazugeben. Alles kurz anbraten und danach mit Rotwein und Brühe ablöschen. Die Lorbeerblätter und den frischen Thymian hinzugeben und etwa 5 Minuten köcheln lassen. Mit reichlich Salz und Pfeffer würzen. Zuletzt das Gemüse hinzufügen, gut umrühren und direkt in den Römertopf geben.

Anschließend alle Zutaten in den gut gewässerten Römertopf geben, Deckel auflegen und in den kalten Backofen stellen.

Den Ofen auf 200°C (Ober-/Unterhitze) stellen und das Kürbisgulasch für ca. 2-2 1/2 Stunden garen. Anschließend den Deckel abnehmen und das Gulasch nochmal für 15-30 Minuten garen bis alles schön eingedickt ist.

Zum Schluss nochmals mit Salz, Pfeffer und dem Saft einer Zitrone abschmecken. Mit frischem Majoran und Brot servieren.