



Schmortopf mit Rindfleisch und Pilzen - Tuschanka



EUROPA

Zutaten für 4 Personen:

720 g Rindfleisch,
800 g Champignons,
3 Zwiebeln,
1 Sellerieknolle,
1 Petersilienwurzel,
3 Lorbeerblätter,
10 Pfefferkörner,
1 Knoblauchzehe,
1 l Wasser oder Gemüsebrühe,
Salz und Pfeffer





Zubereitung

Fleisch und Pilze in grobe Würfel (wie Gulasch) schneiden. Das Fleisch anschmoren.

Sellerie und Petersilienwurzel grob würfeln. Zwiebeln und Knoblauch fein schneiden und alles zusammen mit den Pilzen zum Fleisch geben. Die Lorbeerblätter und Pfefferkörner ebenfalls dazugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Unter Zugabe von Wasser oder Brühe ca. 1,5 Stunden möglichst im Tontopf in der Backröhre schmoren.

Guten Appetit!

