Gulasch mit Kaffeesauce



Gulasch mit Kaffesauce und chinesischen Pilzen

Ich war von dem Gericht sehr überrascht. Das schmeckt mit Kaffee in der Sauce durchaus lecker. Zudem hat während des 1-stündigen Köchelns des Gulaschs ein leicht kaffeehaltiger, aber auch bratensauciger Geruch meine Wohnung durchzogen.

Zutaten:

250 gr Rindergulasch
2 Zwiebeln
1 Karotte
3 Chilischoten
6 Knoblauchzehen
eine Handvoll chinesische Mu Err- und Shiitake-Pilze
1 große Tasse Kaffee
300 ml Rinderfond
1 Tasse Wasser
etwas Tomatenmark
süßer Paprika
Salz
Pfeffer
Olivenöl

Zubereitungszeit: 1 ½ Stdn.

Die chinesischen Pilze 1 Std. in kaltem Wasser einweichen. Zwiebeln, Karotte, Knoblauch und Chilischoten kleinschneiden. Öl in einem Topf erhitzen. Das Gemüse zusammen mit dem Gulasch anbraten. Die Pilze dazugeben. Eine Weile köcheln, bis das Ganze etwas Saft gezogen hat. Mit 1 großen Tasse Kaffee ablöschen. Den Rinderfond und das Wasser dazugeben. Aufkochen lassen. Mit etwas Tomatenmark binden und mit viel süßem Paprika und etwas Salz und frischem Pfeffer abschmecken. Eventuell auch mit etwas Senf noch verfeinern. Bei kleiner Hitze 1 Std. köcheln lassen. Dazu gekochte Klöße reichen.