# Pferdebraten mit Champignons und Salzkartoffeln in Rotwein-Sauce

Ein Pferdebraten, eine Stunde in einer Rotwein-Sauce gegart, mit vielen Champignons.

Bei den Champignons habe ich es mir einfach gemacht und auf geschnittene Champignons aus der Dose zurückgegriffen.

Die Sauce bekommt Würze durch süßes Paprika-Pulver, Salz und Pfeffer, mit dem ich den Braten würze. Und zusätzlich von Kreuzkümmel und Garam Masala, das ich auch noch verwende.

Anstelle der üblichen Pasta oder des Reises bin  ich einfach einmal auf Salzkartoffeln ausgewichen.

Der Pferdebraten ist sehr schmackhaft, aber leider ein wenig trocken. Genauso wie bei der letzten Zubereitung eines Pferdebratens. Woran dies nach einer Stunde Schmorzeit liegt, weiß ich noch nicht. Aber Hauptsache ist ja, dass er schmeckt.

[amd-zlrecipe-recipe:206]