



/Inhalt

1. Rindergulasch in Soße
2. Karottenscheiben
3. Pilze, geviertelt
4. Sahne
5. Fusilli



Koch
Bag / Rinderragout à la Crème

Zubereitung

Schritt für Schritt



Rinderragout

mit Karotten, Pilzen und Frühlingszwiebel



- 1 Die Fusilli in kochendem Salzwasser bissfest kochen
- 2 Das Rinderragout in einem Topf erhitzen, mit Sahne verfeinern und ca. 5 Minuten köcheln lassen
- 3 Die Pilze in einer Pfanne mit Pflanzenöl ca. 5 Minuten scharf anbraten. Wenn diese eine schöne Farbe haben, in einem separatem Behälter lagern
- 4 Die Karottenscheiben in der Pfanne mit etwas Rapsöl ca. 10 Minuten anbraten, anschließend die Pilze und Frühlingszwiebeln hinzufügen und noch 5 Minuten heiß ziehen lassen

1 Anrichten

Die Fusilli auf einem Teller anrichten und das cremige Rinderragout darauf platzieren. Das frisch gebratene Gemüse als Beilage anrichten

