

# DER BRÜCKLEHOF

---

## Zebu-Gulasch "Stroganoff"



### Zutaten für 4 Personen

750 g Zebu-Gulasch  
2 Zwiebeln feingehackt  
50 g Schmalz  
250 g frische Champignons  
4 EL Cognac  
4 EL Obers\*

Saft einer halben Zitrone  
Salz  
Pfeffer  
2 EL gehackte Petersilie  
2 fein gehackte Gurken

\***Obers** oder auch Rahm wird in Deutschland auch als Sahne bzw. Schlagsahne und in der Schweiz als Schlagrahm bezeichnet.

### Zubereitung

Zwiebeln in etwas Schmalz anbraten und beiseitestellen. Im restlichen Schmalz das Fleisch kräftig anbraten. Die Zwiebeln, Cognac, Obers und Zitronensaft zugießen und ca. 60 Minuten bei kleiner Hitze garen lassen. Pilze und Gurken zugeben.

Mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit Petersilie bestreuen.