

Der Brücklehof

Wildrindgulasch mit Birnen und Kokosraspeln



Zutaten für 4 Personen

750 g Zebufleisch

30 g Öl

2 feingehackte Zwiebeln

1 Nelke

1/2 l Fleischsuppe

100 ml Orangensaft

Salz

Pfeffer

Obers*

1 reife Birne

1 EL Kokosraspeln

20 g kalte Butter

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

Zubereitung

Zwiebeln in etwas Fett anbraten und beiseitestellen.

Im restlichen Fett das Fleisch kräftig anbraten, die Zwiebeln dazugeben, würzen und mit der Suppe und dem Orangensaft aufgießen. 50 Minuten bei kleiner Hitze schmoren lassen.

Mit Obers und kalter Butter binden.

Geröstete Kokosraspeln und gewürfelte Birne zugeben.