

Kochen mit Klaus

Was den Franken schmeckt:

Fränkisches Schweine-Rahmgulasch

Zutaten: (Für 4 Personen)

- 500 g Schweinegulasch, Salz, Pfeffer, 350 g Champignons, Öl,
- 2 Zwiebeln, 2 Knobizehen, 250 ml Cremefine, 250 ml Fleischbrühe,
- je 1 Pck. Fix für Rahmsauce & Gulasch, 2 EL Bratensatz,
- 70 g Schinkenwürfel, 100 ml Weißwein, 200 g grüne TK-Bohnen,
- Schnittlauch & Petersilie

Zubereitung:

1. Zwiebeln u. Knobi abziehen, fein würfeln. Champignons putzen, je nach Größe halbieren, vierteln oder in Scheiben schneiden.



2. Fleisch klein schneiden, mit Schinken in heißem Öl braun braten, Zwiebeln u. Knobi mitbraten, salzen u. pfeffern. Mit Brühe u. Cremefine ablöschen, Fix u. Bratensatz einrühren, aufkochen, mit Wein verlängern, Pilze u. Bohnen unterheben u. 30 Min. köcheln lassen.



3. Mit Salz u. Pfeffer würzen. Kräuter einrühren.



Tipp des Chaoten: Dazu Spätzle reichen!

