

Kochen mit Klaus

Herzhaftes Winzergulasch

Zutaten: (Für 5 Personen)

- 500 g Schweinegulasch, 800 g Kartoffeln, 2 Zwiebeln, 3 Knobizehen,
- Öl, 4 Lauchzwiebeln, 250 g Paprika-Mix, 2 Möhren, 100 g Sellerie,
- Pfeffer, 4 EL Tomatenmark, 300 ml Weißwein, 600 ml Fleischbrühe,
- 1 Pck. Fix für Gulasch, 2 EL Bratensaft, Salz, Majoran & Petersilie

Zubereitung:

1. Gulasch in kleinere Stücke schneiden. Gemüse putzen, bzw. schälen. Paprika grob würfeln. Lauchzwiebeln in Ringe schneiden, Zwiebeln u. Knobi fein, Möhren u. Sellerie klein, Kartoffeln grob würfeln. Kartoffeln ca. 15 Min. in Salzwasser garen.



2. Fleisch in heißem Öl anbraten, Zwiebeln, Knobi, Möhren u. Sellerie mitbraten. Salzen u. pfeffern. Tomatenmark mitbraten, mit Wein u. Brühe ablöschen. Fix u. Bratensaft einrühren, aufkochen, zugedeckt unter gelegentlichen Rühren 40 Min. garen.



3. Paprika u. Lauchzwiebeln zugeben, 10 Min. köcheln lassen, dann Kartoffeln zugeben u. weitere 10 Min. erwärmen. Mit Salz u. Pfeffer würzen, Kräuter unterheben.



Tipp des Chaoten: Mit trockenem Weißwein genießen!

