

# Kochen mit Klaus

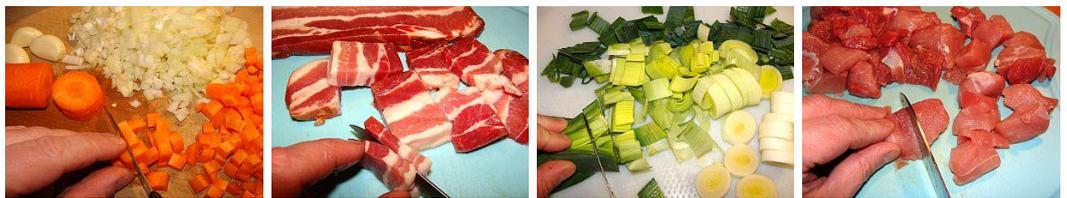
## Schweinegulasch mit Maronen

Zutaten: (Für 5 Personen)

- 500 g Schweinegulasch, 2 Zwiebeln, 3 Knobizehen, Salz, Pfeffer, Öl,
- 150 g ger. Bacon, 2 Möhren, 250 g Champignons, 1 Stange Lauch,
- 100 g Tomatenmark, 1 EL Mehl, 300 ml Rotwein, 500 ml Fleischbrühe
- Bratensaft, 1 Pck. Fix für Gulasch, 400 g vorgegarte Maronen,
- Zucker, Petersilie

### Zubereitung:

1. Gemüse putzen, Zwiebeln u. Knobi fein, Möhren klein würfeln. Speck in Streifen, Lauch in Ringe schneiden. Pilze vierteln. Fleisch kleiner schneiden. Maronen halbieren.



2. Speck auslassen u. herausnehmen. Fleisch im Bratfett anbraten, Zwiebeln, Knobi, Möhren u. Lauch mitbraten. Tomatenmark zufügen, mitbraten, Mehl einrühren u. anschwitzen. Mit Rotwein ablöschen, etwas einkochen lassen. Brühe zugießen, Fix u. 1 EL Bratensaft einrühren, aufkochen u. zu-gedeckt 1 Std. schmoren lassen. Am Ende evtl. mit Saucebinder andicken.



3. Nach 30 Min. Pilze, Speck u. Maronen zugeben u. fertig garen. Mit Salz, Pfeffer u. Zucker abschmecken. Petersilie unterheben.



*Tipp des Chaoten:* Dazu Nudeln oder Kartoffeln servieren!



Erstellt von Klaus am 28.06.2015