

Kochen mit Klaus

Schweinegulasch mit Weißkohl

Zutaten: (Für 5-6 Personen)

- 300 g geräucherter Bauchspeck, 1 kg Schweinegulasch, Öl, Salz,
- Pfeffer, 3 Zwiebeln, 4 Knoblauchzehen, 250 g kleine Champignons,
- 1,5 kg Weißkohl, 200 g Schmand, 1 l Fleischbrühe, 2 EL Kümmel
- 2 P. Fix f. Paprika-Gulasch Zig. Art, 250 ml Weißwein, flüss. Maggi,
- 3 EL Bratensaft, TK-Petersilie

Zubereitung:

1. Zwiebel grob u. Knoblauch fein würfeln. Weißkohl vierteln, Strunk entfernen, in breite Streifen schneiden u. waschen. Pilze putzen, vierteln od. halbieren. Bauchspeck in Streifen schneiden.



2. Speck mit Öl knusprig auslassen u. herausnehmen. Fleisch im Bratfett braun braten (austretenden Saft abgießen u. aufheben), herausnehmen, salzen u. pfeffern. Kohl im Bratfett mit Öl ca. 20 Min. braten. Zwiebeln u. Knobi mitdünsten, Mit Salz, Pfeffer u. Kümmel würzen. Mit Brühe ablöschen, Fix einrühren, Fleisch mit Saft u. Speck zugeben, aufkochen. Mit Weißwein verlängern u. 1 Std. köcheln lassen.



3. Schmand u. Pilze unterheben u. erhitzen. Mit Salz, Pfeffer, Bratensaft u. Maggi pikant abschmecken. Petersilie unterheben.



Tipps des Chaoten: Dazu Knödel u. Bier genießen!



Erstellt von Klaus am 15.05.2012