

Gulasch mit Landrahmkruste

Zutaten für 4 Personen:

- 1 kg gemischtes Gulasch
- 3 Zwiebeln
- 2 rote und 1 grüne Paprikaschote
- 250 g Champignons
- 2 EL Öl
- 2 EL Tomatenmark
- 2 gestr. EL Mehl
- Salz, Pfeffer
- Edelsüß-Paprika
- 3/4 l Fleisch- od. Gemüsebrühe
- 50 g Toastbrot
- 250 g Rhönland- Landrahm
- 50 g Gratinkäse

Zubereitung:

Zwiebeln schälen und würfeln. Paprika putzen, waschen und in grobe Würfel schneiden. Champignons putzen und halbieren. Öl in einem Bräter erhitzen, Fleisch portionsweise darin unter Wenden kräftig anbraten. Zwiebel, Champignons und Paprika zufügen und unter Wenden ca. 3 Minuten mitbraten. Tomatenmark unterrühren. Mit Mehl bestäuben und kurz anschwitzen. Mit Salz, Pfeffer und Paprika würzen. Mit Brühe ablöschen und aufkochen. Bräter zugedeckt in den vorgeheizten Backofen stellen und ca. 1^{1/2} Stunden schmoren lassen. Toastbrot zerbröseln, mit Landrahm und Käse vermengen. Backofentemperatur etwas erhöhen.

Guten Appetit!

