

Gulasch mit Champignons und Erbsen

Zutaten für 4 Personen:

- 600g Gulasch halb und halb
- 2 EL Butterschmalz
- 4 Zwiebeln geschält und gewürfelt
- 1 TL Curry
- Salz und Pfeffer
- 500ml Fleischbrühe
- 1 kl. Dose Erbsen
- 1 Dose Champignons (ganze Köpfe)

Zubereitung:

Butterschmalz erhitzen, Fleisch darin kräftig anbraten.

Zwiebeln zugeben, mit Salz, Pfeffer und Curry würzen. Dann die Brühe angießen und ca. 45- 50 Minuten schmoren lassen.

Nun die Champignons und Erbsen zufügen und alles abschmecken.

Dazu schmecken Rhönland - Hausgemachte Eiernudeln!

Guten Appetit!