

Gulasch mit Wurzelgemüse

Zutaten für 4 Portionen:

1 kg Gulasch halb und halb
200 g Rippenspeck würfeln
200 g Möhren putzen und würfeln
200 g Pastinaken putzen und würfeln
4 Zwiebeln schälen und klein schneiden
1 Stange Lauch putzen und in Scheiben schneiden
1 Sellerie putzen und klein schneiden
500 ml Fleischbrühe
1 Zweig Rosmarin
1 kleine Dose Champignons
4 El Schmalz
Salz, Pfeffer, scharfes Paprikapulver
Saucenbinder

Zubereitung:

Den Gulasch und Speck im heißen Schmalz ca. 10 min. kräftig anbraten, leicht würzen, die Zwiebeln und das Gemüse hinzugeben und kurz mit anrösten, dann mit der Fleischbrühe ablöschen. Rosmarinweig mit in den Bräter geben.

Das Ganze ca. 2 Stunden leicht schmoren lassen, ab und zu umrühren.
Anschließend aufkochen lassen und mit dem Saucenbinder die Sauce binden.

Zum Schluss die Champignons in die Sauce geben und mit erhitzen. Nochmals abschmecken und servieren.

Dazu schmecken Salzkartoffeln.

Guten Appetit!

