

Möhrengulasch

Zutaten für 4 Personen:

500g Gulasch halb und halb

2 Zwiebeln

1-2 Knoblauchzehen

5 große Möhren

600 ml Fleischbrühe

Öl zum Braten, Salz, Pfeffer, Mehl zu Andicken

Zubereitung:

Das Öl in einem Bratentopf erhitzen und den Gulasch darin rundherum anbraten, kräftig mit Salz und Pfeffer würzen. Dann die Zwiebeln und den Knoblauch zugeben und mit braten, mit der Fleischbrühe ablöschen. Das Ganze kurz aufkochen lassen und dann zugedeckt ca. 1 Stunde schmoren lassen.

In der Zwischenzeit die Möhren putzen und in Scheiben schneiden.

Nach Ende der Schmorzeit die Möhren zum Fleisch geben und alles garen lassen bis die Möhren weich sind, die Soße andicken und nochmals abschmecken, mit Rhönland-Nudeln servieren.

Guten Appetit!