

Gulasch

Fleisch-Gerichte

Zutaten (4 Personen)

- » 500g Schweineschulter
- » 500g Rinderschulter
- » Salz & Pfeffer
- » Paprika-Pulver (edelsüß)
- » 250g Champignons
- » 50g Schlagsahne
- » 1 Zwiebel(n)
- » 1 Knoblauchzehe(n)
- » 2 Lorbeerblatt/-blätter
- » 10 Wacholderbeeren

Bewertung



Beschaffung

in jedem Discounter



Kosten

6-10€



Zubereitungszeit

61-90min

Rezept-Foto



Zubereitung

1. Fleisch in etwas Öl und Butter scharf anbraten. Mit Salz, Paprika und Pfeffer würzen. Zwiebel schälen und fein würfeln. Zwiebel mit zum Fleisch geben. Knoblauch dazupressen. Champignons putzen, in Scheiben schneiden und mit anbraten.

2. Nach und nach etwas Wasser zugießen. Lorbeerblätter und Wacholderbeeren zufügen. Das Fleisch bei geschlossenem Topf ca. 1 Stunde schmoren lassen. Zum Schluss mit etwas Sahne abschmecken.

Dazu Kartoffeln, Mehlkloß, Reis, Knödel oder Bandnudeln reichen und mit Gemüse nach Wahl servieren.

angelegt am: 02.06.2003

Rezept-Nr: 106

Die Rezept-Datenbank - <http://www.Rezept-Insel.de> - ©2024 M.Hennicke