

Gulaschtopf

Zutaten für 4 Personen:

- 800 g Schweinegulasch
- 3 Zwiebeln
- 2 EL Rapsöl
- 1 TL Paprikapulver
- 1 ½ TL „rische's Bratenduft“
- 1 Würfel Fleischbrühe
- 1 EL Mehl
- 3 EL saure Sahne
- Salz

Zubereitung

- Zwiebeln schälen und würfeln.
- Öl in einem Topf erhitzen und Zwiebelwürfel goldgelb rösten.
- Schweinegulasch hinzugeben, mit Paprikapulver und „rische's Bratenduft“ bestreuen und gut anbraten.
- Brühwürfel in 250 ml heißem Wasser auflösen und Fleisch damit ablöschen.
- Gulasch im geschlossenen Topf bei mittlerer Hitze ca. 1 Stunde garen.
- Mehl mit etwas Wasser verrühren und Gulasch damit andicken.
- Vor dem Servieren saure Sahne unterheben und eventuell noch mit etwas Salz nachwürzen.