



## Gulasch

### Zutaten

- 600 g Gulasch
- 300 g Schalotten
- 40 g Tomatenmark
- 200 ml Rotwein
- 400 ml Fond (je nach Fleischart)
- 3 EL Butterschmalz
- 30 g Steinpilze
- eine Knoblauchzehe
- 1 EL Zitronenabrieb
- 2 TL Paprika Edelsüß
- ½ TL Majoran
- eine Messerspitze Cayennepfeffer

### Zubereitung

Die Steinpilze, falls getrocknet, für ca. 30 Minuten in heißem Wasser einweichen. Anschließend abschütten und leicht/vorsichtig ausdrücken.

Das Gulasch ca. 30 Minuten vor Verarbeitung aus dem Kühlschrank holen, damit es die Raumtemperatur annehmen kann und beim braten nicht zäh wird.

Schalotten klein schneiden und in Butterschmalz anbraten. Rausnehmen und zur Seite stellen.

Nun nach und nach portionsweise das Gulasch anbraten. Die gebratenen Portionen jeweils rausnehmen und ebenfalls zur Seite stellen, um dann die nächste Portion in den Topf zu geben. Zur letzten Portion dann die Schalotten, die Steinpilze und das restliche Gulasch wieder dazugeben und auf mittlerer Stufe mit dem Tomatenmark kurz anbraten.

Mit Rotwein ablöschen, Hitze wieder erhöhen. Knoblauch, Zitronenabrieb und Gewürze unterrühren, anschließend den Fond dazugeben.

Alles 1,5 Stunden bei geschlossenem Deckel köcheln lassen. Sollte die Soße zu flüssig sein, den Deckel während der letzten halben Stunde abnehmen.

Vorbereitung: 30 Min.  
Kochen: 1,5 Std.  
Fertig in: 2 Std.