

Gulasch mit Pilzen - unser bestes Rezept

Zutaten für 4 Portionen:

- 500 g Schweinegulasch
- 60 g getrocknete Pilze
- 2 Zwiebeln
- 1 Möhre
- 2 EL Tomatenmark
- 1 EL Senf
- 100 ml Roter Traubensaft
- 500 ml Rinderbrühe
- 1 [Lorbeerblatt](#)
- 5 Wacholderbeeren
- 1 EL Paprikapulver (edelsüß)
- 1 TL Salz
- 1 Prise Pfeffer
- 2 EL Petersilie (gehackt)
- 40 g Butterschmalz



Arbeitszeit:	ca. 25 Minuten
Kochzeit/Backzeit:	ca. 90 Minuten
Gesamtzeit aktiv:	ca. 115 Minuten

Zubereitung:

1. Weiche die Pilze für 30 Minuten in 500 ml lauwarmen Wasser ein.
2. Schäle die Zwiebel und die Möhre. Schneide beides in kleine Würfel.
3. Erhitze das Butterschmalz in einem Schmortopf. Brate das Fleisch scharf an. Würze es mit Paprikapulver, Salz und Pfeffer.
4. Gib das Tomatenmark, den Senf, die Zwiebel- und Möhrenwürfel hinzu. Rühre alles gut um und röste es leicht an. Lösche das ganze mit dem Traubensaft ab. Lass ihn einkochen.
5. Gieße die Rinderbrühe hinzu. Gib die Wacholderbeeren und das Lorbeerblatt hinzu. Lass alles kurz aufkochen und rühre dann die Pilze samt Sud unter. Streue die Petersilie darüber und lass den Gulasch für eine Stunde köcheln.

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem [Shop](#).

