



Hauptspeise



Rindergulasch

mit Süßkartoffeln und Preiselbeeren

🕒 35 min Zubereitungszeit

🕒 120 min Kochzeit

🔥 1.348 kcal pro Portion

••• Leicht

🇩🇪 Deutsche Küche

🌐 International



Zutaten

2 Portionen

500 g Jungbullen Gulasch

2 Zwiebeln, weiß

1 Knoblauchzehe

1 Chilischote

1 Bund Thymian

150 g Cabanossi

Butterschmalz zum Braten

2 El Tomatenmark

1 Tl Zimt

200 ml Rotwein

400 ml Rinderfond

250 g Kartoffeln

250 g Süßkartoffeln

1 Paprika, gelb

Zubereitung

- 1 Zwiebeln und Knoblauch schälen und in Würfel schneiden. Chilischote entkernen, abwaschen und ebenfalls in Würfel schneiden. Thymian fein hacken. Cabanossi in kleine Stücke schneiden.
- 2 In einem großen Topf Butterschmalz erhitzen und das Gulaschfleisch scharf anbraten. Zwiebeln, Knoblauch, Chili und Cabanossi hinzugeben. Tomatenmark, Thymian und Zimt hinzugeben. Alles zusammen 2-3 Min. weiter braten.
- 3 Mit Rotwein ablöschen. Rinderfond hinzugeben und aufkochen lassen. Anschließend abgedeckt ca. 2 Std. leicht köcheln lassen.
- 4 Kartoffeln und Süßkartoffeln schälen und in mundgerechte Stücke schneiden. Paprika entkernen, abwaschen und in Würfel schneiden. Nach 90 Min. Garzeit zum Gulasch hinzugeben.
- 5 Preiselbeergelee in ein feines Sieb geben und das Gelee abspülen. Preiselbeeren zum Schluss mit ins Gulasch geben. Mondamin in 2-3 EL Wasser auflösen und Gulasch damit andicken, wenn die Sauce zu dünn sein sollte. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

2 El Preiselbeergelee

1 El Mondamin

Salz, Pfeffer zum Würzen

1 Baguette

6 Gulasch in tiefen Tellern anrichten. Baguette in Scheiben schneiden und dazu reichen.

Nährwerte

	pro 100g	pro Portion
Brennwert	536kJ /128kcal	5.656kJ /1.348kcal
Fett	4g	46g
davon gesättigte Fettsäuren	2g	19g
Kohlenhydrate	12g	124g
davon Zucker	2g	20g
Eiweiß	8g	83g
Salz	1g	9g