

Schweinegulasch-Eintopf



Zutaten für 3-4 Personen:

500 g Schweinegulasch
Salz, Pfeffer aus der Mühle
2-4 EL Olivenöl
2/3 einer Gemüsezwiebel
3 größere Kartoffeln
1/2 Lauch
1 rote Paprika
2 Karotten (optional)
Paprika rosenscharf
1 EL Tomatenmark
100 ml trockener Weißwein
250-300 ml Hühnerbrühe (2 TL
Brühpulver)
100 ml Sahne
besondere Hilfsmittel:
gußeiserner Schmortopf
Alufolie

1. Gemüsezwiebel in größere Würfel teilen, Kartoffeln schälen, längs vierteln und jedes Viertel in drei Teile schneiden. Lauch putzen und in 1 cm dicke Scheiben schneiden. Rote Paprika putzen und in kleinere Abschnitte teilen. Karotten schälen und in Scheiben schneiden (optional).

2. Schweinegulaschfleisch kräftig salzen und pfeffern, in Olivenöl in einem gusseisernen Schmortopf portionsweise gut anbraten, dann wieder herausnehmen und in Alufolie warm stellen.

3. Gemüse im verbliebenen Fett anbraten, mit Paprika

rosenscharf bestreuen, dann 1 EL Tomatenmark mitschwitzen. Mit dem Weißwein ablöschen und mit der Geflügelbrühe aufgießen. Gebratene Fleischwürfel zugeben und ca. 30 min sanft köcheln.

4. Lorbeerblätter, Wacholderbeeren und Pimentkörner zugeben, am besten in einer Gewürzkugel, und weitere 15-20 min bei geringer Hitze schmoren.

5. Sahne zugeben und weitere 15-20 min bei geringer Hitze schmoren. Lorbeerblätter, Wacholderbeeren und Pimentkörner wieder entfernen.

6. Gulasch in vorgewärmte tiefe Teller portionieren.

Hinweise:

Dazu passen sehr gut grüne Bohnen.

Schlagworte:

mittel, Zubereitung ca. 20 min, Gesamtzeit ca. 100 min, Hauptspeisen, Fleisch, Schwein, deutsch

Rezept und Foto: Walter
Stand 14.09.2025