

Maronen-Gulasch

Rezept für 5 Portionen
Dauer: ca. 180 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Tomatenmark	Etwas / nach Bedarf
Knoblauchzehen	2 Stk.
Lorbeerblatt / Lorbeerblätter	2 Stk.
Gemüsesuppe / Gemüsebouillon / Gemüsebrühe / Gemüsefond	1 Liter
Zwiebeln	750 g
Rote Chilischoten	½ Stk.
Getrockneter Majoran	1 Teelöffel
Edelsüßes Paprikapulver / Paprikagewürz	3 Esslöffel
Fett	Etwas / nach Bedarf
Frische Pilze	1 kg
Salz	1 Prise(n)
Schwarzer Pfeffer	Etwas / nach Bedarf
Kreuzkümmel	3 Teelöffel

Zubereitung:

- 1.Fett in einen großen Topf erhitzen.
- 2.Fein geschnittenen Zwiebel dazugeben.
- 3.Zwiebel unter ständigem Rühren goldgelb rösten.
- 4.Tomatenmark zugeben, gut verrühren und den Topf von der heißen Herdplatte nehmen.
- 5.Paprika einstreuen und ca. 2 Minuten gut verrühren.
- 6.Mit ca. 1 Liter Suppe aufgießen und ca. eine Viertel Stunde köcheln lassen.
- 7.Gewürze begeben, abschmecken und weiterköchel lassen.
- 8.In der Zwischenzeit die Maronen-Röhrlinge würfelig schneiden und danach salzen und pfeffern.
- 9.Die Pilze zum Gulaschansatz geben und im offenen Topf ca. 15 min. dünsten bis das Gulasch eine sämige Konsistenz hat.

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-943-Maronen-Gulasch.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at