

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