



Hofküchen Gulasch

Zutaten für 2 Portionen

- 250g Gulasch
- 1 Zwiebel
- 250 g Champignons (ca. 8-10 Pilze)
- 1 1/2 Paprika
- 2 EL Öl
- 250 ml Wasser
- 2 EL Schlagsahne
- 20g Mehl
- 1/4 TL Paprikapulver
- 1/4 TL Pfeffer
- 1 TL Salz



Zubereitung

- 1 -

Die Fleisch waschen, trocken tupfen und scharf anbraten.

- 2 -

Zwiebel, Champignons und Paprika würfeln und mit dem Fleisch anbraten.

- 3 -

Mit Wasser ablöschen und mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver abschmecken ca. 60-80 Min schmoren lassen.

- 4 -

Mehl, 4 TL Wasser und Schlagsahne Klumpenfrei verrühren und unter ständigem Rühren zum kochenden Gulasch geben. Einmal aufkochen lassen, erneut abschmecken und anrichten.
Dazu passen Salzkartoffel und Rotkohl als Beilage sehr gut.