

Gulasch vom Schwein

Zutaten für 4 Personen

- 500 g Schweinefleisch (am besten 4 Schnitzel)
- Bratfett, z.B. 2 Ei Flüssigbutter
- eine halbe rote Paprika
- 1 Zwiebel
- 1 Esslöffel Senf
- 2 gehäufte Esslöffel Pilzpulver, 2 gehäufte Esslöffel getrocknete Steinpilze
- 1 Esslöffel Sojasoße, 2 Esslöffel Woksoße, ½ Teelöffel Knoblauchpfeffer
- Wasser
- 1 Esslöffel Gemüsebrühe instant
- 1 Becher saure Sahne
- 1 Teelöffel Stärkemehl

Zubereitung

Das Fleisch wird von Fett befreit, gewürfelt und mit dem Bratfett angebraten. Paprika und Zwiebel werden kleingeschnitten und dazugegeben, auch der Senf. Mit Sojasoße und Woksoße wird das Ganze abgelöscht und so viel Wasser dazugegeben, dass das Fleisch bedeckt ist. Nun werden Gemüsebrühe und Pilze hinzugegeben. Das Fleisch bis zu zwei Stunden köcheln lassen und ab und zu etwas Wasser auffüllen.

Vor dem Servieren werden saure Sahne und Stärkemehl vermengt und es wird löffelweise heiße Gulaschsoße zu dem Gemenge gegeben. Die nun lauwarme saure Sahne wird in den Gulasch eingerührt und dieser damit andickt. Zum Schluss noch einmal mit Gemüsebrühe oder Woksoße abschmecken.

Die saure Sahne kann man auch weglassen und den Gulasch nur mit Stärkemehl oder dunklem Soßenbinder andicken.

Zubereitungszeit

ca. 2 Stunden

Anrichtung

Zum Gulasch passen Rotkohl und Klöße. Oder einfach nur Nudeln.

