

pikantes Gulasch bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

500 gr Schweinefleisch (aus der Keule), 4 Zwiebeln, 200 gr Champignons, 2 Esslöffel Öl, 1 Prise Salz und Pfeffer, 300 gr Broccoli, 200 gr Bandnudeln, 100 gr Schlagsahne, 30 gr Mehl, 1 Bund Estragon.

Die Zubereitung:

Das Fleisch waschen, trockentupfen und würfeln. Die Zwiebeln schälen und in Ringe schneiden. Pilze putzen und halbieren. Öl erhitzen, das Fleisch kräftig anbraten. Zwiebeln und Pilze mit anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen. 1/2 l Wasser angießen. Gulasch ca. 45 min garen. Broccoli putzen, waschen, in Röschen teilen und 10 min vor Ende der Garzeit zugeben. Nudeln in Salzwasser 8 - 10 min kochen. Sahne und Mehl glattrühren. Gulasch damit binden und noch einmal aufkochen lassen. Gulasch nochmal würzen und abschmecken. Estragon waschen, hacken und unter das Gulasch mischen. Nudeln mit Gulasch servieren.