

# Unsere Rezeptempfehlung



## Vogtländischer Gulasch

Sie benötigen: 500 g Fleisch (halb Rind, halb Schwein)

- 50 g Schmalz
- 3 Zwiebeln, 1 Möhre,
- 1 EL Tomatenmark
- Salz, Kümmel, Paprika
- 3 EL Mehl, ca. 3/4l Wasser
- 200 g frische Waldpilze

1. Gewürfeltes Fleisch in heißem Schmalz anbraten.
2. Zwiebelwürfel, Möhrenscheiben und Tomatenmark dazugeben.
3. Das Ganze würzen und schmoren lassen.
4. Danach mit Mehl überstäuben und bräunen lassen.
5. Anfangs 1/8l heißes Wasser dazugeben.
6. Sobald das Fleisch zu schmoren beginnt, immer wieder etwas Flüssigkeit nachgießen.
7. Geputzte, zerkleinerte Pilze zugeben, restliches Wasser aufgießen und fertig schmoren.
8. Das Gericht abschmecken.

Beilagen: Mehlklöße und Sauerkraut ergänzen dieses typisch vogtländische Gericht.  
Gern isst man zum Gulasch auch Kartoffelbrei.

Wir wünschen Ihnen  
einen guten Appetit!