



Gulasch

Zubereitungszeit
2h 10min

Schwierigkeit
Mittel

Zutaten

für 4 Portionen

Basilikum, frisch	10 g
Knoblauchzehen	1 St.
Schinkengulasch vom Schwein	600 g
Tagliatelle, frisch	400 g
Rotwein, trocken	100 ml
Salz	
Stangensellerie	200 g
Olivenöl	3 EL
Tomatenmark	2 EL
Zwiebeln, gelb	2 St.
Geflügelbrühe	750 ml
Thymian, gerebelt	
Karotten	4 St.



Zubereitung

1. Fleisch waschen und gründlich trocken tupfen. Zwiebeln und Knoblauch halbieren, schälen und fein würfeln. Sellerie waschen, Enden entfernen und in feine Scheiben schneiden.
2. In einem Topf 2 EL Öl auf hoher Stufe erhitzen und Fleisch darin ca. 5-7 Min. scharf anbraten, dabei mit Salz, Pfeffer und Thymian würzen. Aus dem Topf nehmen. Dann im Bratensatz vorbereitetes Gemüse ca. 2-3 Min. glasig anbraten. Tomatenmark zugeben und ca. 1 Min. mitbraten.
3. Fleisch wieder zufügen, mit Wein ablöschen und 300 ml Brühe angießen. Gulasch zugedeckt 75 Min. schmoren, dabei nach Bedarf mehr Brühe angießen und gelegentlich umrühren.
4. In einem weieren Topf ca. 5 l Salzwasser zugedeckt aufkochen. Gulasch weitere ca. 10-15 Min. schmoren.
5. Nudeln im siedenden Salzwasser ca. 3 Min bissfest garen.
6. Gulasch mit Salz, Pfeffer abschmecken. Nudeln in ein Sieb abgießen, mit Gulasch auf Tellern anrichten und mit Kräutern bestreut servieren.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	716 kcal
Kohlenhydrate	94 g
Eiweiß	48 g
Ballaststoffe	4 g
Fette	15 g