

MEIERHOF



RASSFELD

westfälisches Schweine-Gulasch

Zutaten

für 4 Portionen

500 g	Zwiebeln
3	Gewürz Gurken
20 g	Butter Schmalz
500 g	Schweine Gulasch
1 TL	Schwarze Pfeffer Körner
1	Lorbeer Blatt
2	Gewürz Nelken
	Pfeffer aus der Mühle
	Salz
0,4 L	Rinder Fond
1 EL	Panier Mehl
2 TL	eingelegte Kapern
500 g	Kartoffeln
1 EL	Petersilie
50 g	rote Beete Scheiben

Zubereitung

Zwiebeln und Gewürz Gurken in kleine Würfel schneiden. In einem Schmor Topf Schmalz erhitzen. Gulasch kräftig anbraten. Pfeffer Körner, Lorbeer Blatt und Nelken zufügen. Gulasch aus dem Topf nehmen. Zwiebeln zufügen und kräftig anschmoren. Gurken untermischen das Gulasch zufügen. Mit Pfeffer und Salz würzen. Fond angießen. Einen Deckel auflegen. Kurz aufkochen. Temperatur auf niedrige Stufe stellen. Westfälischen Gulasch 90 Minuten sanft schmoren. Die Sauce mit Panier Mehl leicht binden. Kapern untermischen. Salz-Kartoffeln kochen, abgießen und abdampfen lassen. Petersilie fein hacken und über die Kartoffeln streuen. Westfälischen Gulasch mit Petersilien-Kartoffeln und Rote Beete anrichten.

Dazu empfehlen wir den leckeren Montepulciano aus unserem Weinsortiment.

Wir wünschen Ihnen und Ihren Gästen einen guten Appetit!

MEIERHOF RASSFELD

Landspezialitäten GmbH & Co. KG

Meier-zu-Rassfeld-Weg 13, 33330 Gütersloh, www.meierhof.de, e-mail: verwaltung@meierhof-rassfeld.de
Telefon Verwaltung: 05241 337280, Hof-Laden 05241 337281, Telefax: 05241 337282