

Gulasch (vom Schwein)



Zutaten:

500 g Schweinegulasch
250 ml Bratensoße (Maggi-Soßenpulver)
1 kleingeschnittene Tomate
50 ml Weißwein
5 Nelken
3 Lorbeerblätter
Tabasco nach Bedarf
1 gehackte Zwiebel

Gewürze für das Gulasch

1 gepresste Knoblauchzehe
Salz
Pfeffer
Paprika

Zubereitung:

Gulasch mit den Gewürzen vermengen und bereitstellen.
Zwiebeln gut andünsten und auch bereitstellen.

Bratensoße nach Anweisung zubereiten.

Tomate, Weißwein, Nelken, Lorbeerblätter, Tabasco und die andünsteten Zwiebel zur Bratensoße geben und kurz aufkochen. Jetzt auch das gewürzte Schweinegulasch noch hineinlegen, leicht untermengen und wieder kurz aufkochen.

Bei niedriger Temperatur in 1 ¾ Stunden fertig braten. Alle ¼ Stunde umrühren.

Beilage: Nudeln mit Brokkoli