

Saftiges Gulasch mit Kartoffelknödeln

Zubereitet mit: Pfanni

ca. 105 min | einfach

Zutaten

für 6 Portionen

- 2 Zwiebeln
- 250 g Karotten
- 200 g Champignons
- 2 EL Sonnenblumenöl
- 1000 g Rinder-und Schweinegulasch gemischt
- 50 g Schinkenspeck, gewürfelt
- 2 EL Tomatenmark
- 750 ml Gemüse Bouillon, z.B. von Knorr
- 250 ml trockener Rotwein (alternativ Bouillonmenge erhöhen)
- 6 Stiele Majoran
- Paprika
- Jodsalz
- Pfeffer
- 2 EL MONDAMIN Saucenbinder, dunkel
- 12 Stk. PFANNI Kartoffel Knödel der Klassiker halb & halb

Nährwerte

Energie (Kilojoule):	2559 kJ
Energie (Kilokalorien):	610 kcal
Fett:	21 g
davon gesättigte Fettsäuren:	7,9 g
Kohlenhydrate:	55 g
davon Zucker:	6,8 g
Ballaststoffe:	6,6 g
Eiweiß:	41 g
Salz:	3,1 g

Zubereitung

1. Für das saftige Gulasch mit Kartoffelknödeln 2 Zwiebeln schälen, halbieren und in Streifen schneiden. 250 g Karotten schälen, waschen und in Scheiben schneiden. 200 g Champignons putzen, säubern und je nach Größe halbieren oder vierteln.

2. 2 EL Öl in einem Bräter erhitzen. 1000 g Gulaschfleisch darin unter Wenden 10–15 Minuten kräftig anbraten. Vorbereitetes Gemüse, 50 g Speck und Pilze dazugeben und weiter ca. 7 Minuten braten. Nach ca. 5 Minuten 2 EL Tomatenmark unterrühren. 750 ml Brühe und 250 ml Wein angießen. Aufkochen und ca. 1 1/2 Stunden unter gelegentlichem Rühren köcheln.

3. 6 Stiele Majoran waschen, trocken tupfen. Blättchen von 4 Stielen zupfen und hacken. Gulasch mit gehacktem Majoran, Paprika, Salz und Pfeffer würzen. Ca. 10 Minuten vor Ende der Garzeit 2 EL MONDAMIN Soßenbinder „dunkel“ einrühren.

4. PFANNI Kartoffel Knödel im Kochbeutel in einen Topf mit kaltem, gesalzenen Wasser geben. Aufkochen und bei schwacher Hitze ca. 15 Minuten ziehen lassen. Knödel abgießen und unter kaltem Wasser kurz abschrecken. Kochbeutel vorsichtig aufreißen. Saftiges Gulasch mit Kartoffelknödeln anrichten und mit Majoran garnieren.

Zubereitungszeiten des Rezepts
Vorbereitungszeit: 105 min

Nutzungsbedingungen

Copyright:

Die auf den Internetseiten der Unilever Gruppe enthaltenen Inhalte, wie insbesondere Texte, Bilder, Logos, Grafiken, Tonwerke, Animationen und Videos, sind urheberrechtlich geschützt. Die Unilever Gruppe gestattet das Sichten und Herunterladen sämtlicher Inhalte auf ihren Internetseiten ohne Einwilligung ausschließlich zu privatem, nichtkommerziellem Gebrauch. Eine etwaige Verlinkung ist nur mit Zustimmung der Unilever Gruppe erlaubt.

Inhalte und Downloads:

Die Unilever Gruppe hat bei der Erstellung der Websites größtmögliche Sorgfalt aufgewendet. Es besteht jedoch keine Gewährleistung für die Vollständigkeit, Richtigkeit und Aktualität der Daten, Informationen und Downloads. Sofern Sie also Daten, Informationen und Downloads verwenden, erfolgt dieses unter der Einschränkung, dass Unilever nur für das Fehlen garantierter Eigenschaften, der schuldhaften Verletzung von Hauptpflichten, der vorsätzlichen oder grob fahrlässigen Verletzung sonstiger Pflichten sowie im Fall von schuldhaften Gesundheitsverletzungen haftet.

Markenrechte:

Die auf den Websites der Unilever Gruppe genannten Marken und Logos sind markenrechtlich geschützt. Dritten ist die Nutzung und Verwendung sämtlicher Marken und Logos untersagt. Sondernutzungsbedingungen für registrierte Kunden und Journalisten ausschließlich für die Nutzung der Inhalte der Rezept-, Medien- und Bilddatenbanken.

Die Unilever Gruppe gestattet:

Kunden die Nutzung der Datenbankinhalte zur Bewerbung der Unilever-Produkte durch den Handelspartner in Druckerzeugnissen (Zeitung, Zeitschriften, insbesondere Handelsanzeigen, Handelsprospekte, Handzettel usw.) sowie im Internet;
Journalisten die Nutzung der Datenbankinhalte für gedruckte Presseerzeugnisse (Zeitungen und Zeitschriften) sowie Presseerzeugnisse im Internet unter der Beachtung der folgenden Bestimmungen:
Die Datenbankinhalte dürfen grundsätzlich nicht verändert werden. Gestattet ist jedoch eine Vergrößerung oder Verkleinerung bzw. ausschnittsweise Verwendung.
Rezepte dürfen nicht ohne Hinweis auf die Unilever-Produkte und/oder Packshot verwendet werden. Zulässig ist es, die Produkt-Kategorie zusammen mit einer Marke der Unilever Gruppe in Klammern zu nennen. Bsp.: "Bourbon-Vanille (z.B. von Cremissimo)".
Bei der Vervielfältigung der auf den Unilever Websites bereit gestellten Inhalte (Fotos und Texte) in digitalen Medien wie z.B. Websites und Blogs muss der Verwender sicher stellen, dass die Inhalte nicht bei Suchmaschinen wie Google aufgenommen (indexiert) werden. Dies kann über technische Restriktionen wie dem Einfügen des s o genannten „noindex-Tags“ gewährleistet werden. Sofern bezüglich dieser Einschränkung Fragen bestehen, wenden Sie sich bitte über das Kontaktformular dieser Seite an uns

PR-Kontakt

Sie haben Fragen zum Rezept oder zur Marke?
Schreiben Sie uns an, gerne helfen wir Ihnen weiter.

Unilever Deutschland Holding GmbH
Kontakt aufnehmen