

Rezept für

Pastinaken-Pflaumen-Gulasch

Zutaten für 4 Personen

- 500 g weiße Zwiebeln
- 2 El Öl
- 250 g Rindergulasch
- 250 g Schweinegulasch
- Salz
- Pfeffer
- 2 TL edelsüßes Paprikapulver
- 1 TL rosenscharfes Paprikapulver
- 1 EL Tomatenmark
- 1 EL Mehl
- 150 ml Rotwein
- 500 ml Rinderbrühe
- 350 g Pastinaken
- 100 g Backpflaumen (entsteint)
- 1 Bio-Orange



1. Zwiebeln schälen und in feine Streifen schneiden.
2. Öl in einem großen Topf stark erhitzen, das Fleisch von allen Seiten kräftig anbraten, dabei salzen und pfeffern. Zwiebeln zum Fleisch geben, 3 Min. mitrösten und zugedeckt 5 Min. garen. Deckel abnehmen und die Flüssigkeit verkochen lassen.
3. Paprikapulver und Tomatenmark zugeben, 5 Min mitrösten. Mehl zugeben und unter Rühren 2 Min. mitrösten. Alles mit Wein und Brühe ablöschen, zugedeckt 1:30 Std. bei milder Hitze schmoren. Sobald das Gulasch schmort, Pastinaken schälen und in grobe Stücke schneiden. Pflaumen halbieren.
4. 1 Std. vor Ende der Garzeit Pastinaken und Pflaumen zugeben und mitgaren. Orangenschale abreiben, den Saft auspressen und das Gulasch damit abschmecken