Gulasch aus dem Schnellkochtopf

Zutaten für 8 Portionen

- 1 kg Gulasch (gemischt aus Schwein und Rind)
- 4 Zwiebeln
- 4 Möhren
- 150 g Sellerie
- 1 EL Tomatenmark
- Gemüsebrühe
- 150 ml Roter Traubensaft
- Salz
- Paprikapulver (edelsüß)

zum Anbraten:

- Butterschmalz (oder Öl)

zum Verfeinern:

- 150 g saure Sahne

Arbeitszeit:	ca. 10 Minuten
Kochzeit/Backzeit:	ca. 40 Minuten
Gesamtzeit aktiv:	ca. 50 Minuten

Zubereitung

1. Schäle zuerst die Zwiebeln, die Möhren und den Sellerie und schneide alles in kleine Stücke.
2. Gib etwas Butterschmalz oder Öl in einen großen Topf und brate die Zwiebelwürfel darin glasig an.
3. Gib dann so viel Fleisch zu, dass der Boden knapp bedeckt ist. Röste es bei hoher Hitze scharf an.
4. Rühre dann das Tomatenmark unter und füge die Möhren- und Selleriewürfel zu. Reduziere die Hitze und würze mit etwas Salz und Paprikapulver.
5. Das restliche Fleisch brätst du portionsweise in einer separaten Pfanne scharf an und

gibst es dann mit in den Topf. Wenn du zu viel Fleisch auf einmal anbrätst, tritt der Fleischsaft aus und das Anbraten funktioniert nicht.
6. Wenn alles im Kochtopf ist, gibst du den Traubensaft und so viel Gemüsebrühe hinzu, dass der Gulasch zu mit Flüssigkeit bedeckt ist.
7. Lasse ihn dann bei geschlossenem Deckel für 90-120 Minuten köcheln. Nimmst du einen Schnellkochtopf, so brauchst du nur gute 30 Minuten.
8. Schmecke den Gulasch zum Schluss mit Salz und Paprika ab und rühre die saure Sahne unter.

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem Shop.