



Rehgulasch mit Bier und Fächerkartoffeln

Zubereitungszeit
2h 20minSchwierigkeit
Mittel

Zutaten

für 4 Portionen

Zwiebeln, gelb	2 St.
Suppengemüse	400 g
Schweinefleisch für Gulasch	800 g
Sonnenblumenöl	3 EL
Kartoffeln, vorw. festk.	8 St.
Butter	60 g
Butter	1 EL

Zubereitung

1.

Zwiebeln schälen und würfeln. Suppengemüse putzen bzw. schälen und ebenfalls würfeln. Gulasch auftauen, abspülen und trocken tupfen. Portionsweise in etwas heißem Öl in einem Schmortopf rundherum kräftig anbraten, herausnehmen. Zwiebeln und Gemüse im Bratfett 3 Min. anschwitzen. Mit Bier ablöschen und 200 ml Fond angießen. Fleisch wieder zufügen und mit Salz und Pfeffer würzen. Zugedeckt 2 Std. schmoren, dabei gelegentlich umrühren und nach Bedarf mehr Fond angießen.

Kartoffeln schälen und waschen. Quer in knapp 0,5 cm breiten Abständen ein-, aber nicht ganz durchschneiden. 40 g Butter in kleinen Flöckchen in die Einschnitte geben, Kartoffeln salzen und pfeffern. In eine gefettete Auflaufform setzen und im vorgeheizten Backofen bei 200 °C 50–60 Min. weich backen, dabei mehrmals mit übriger Butter bzw. Butter aus der Form bepinseln.

Gulasch abschmecken, mit Preiselbeeren und Schmand verfeinern und mit den Fächerkartoffeln servieren. Dazu passen in Butter geschwenkte Deluxe Pfifferlinge.

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	658 kcal
Kohlenhydrate	45 g
Eiweiß	47 g
Ballaststoffe	8 g
Fette	33 g