

Zutaten

- 500 g Gulasch, Rind u. Schwein
- 100 g Zwiebeln
- 20 g Butterschmalz
- 300 ml Wasser
- 1 Lorbeerblatt
- 1 TL Thymian
- 1 Beutel MAGGI Fix für Gulasch
- 500 g grüne Bohnen

Zubereitung

- 1. Gulasch trocken tupfen. Zwiebeln schälen und in Viertel schneiden.
- 2. In einer Pfanne Butterschmalz heiß werden lassen. Gulasch darin anbraten. Zwiebeln zugeben und mit braten. Wasser zugießen. Lorbeerblatt, Thymian und MAGGI Fix für Gulasch einrühren, zum Kochen bringen und bei geringer Wärmezufuhr zugedeckt 40 Min. schmoren.
- 3. Bohnen putzen, waschen, und in Stücke brechen. Zum Fleisch geben und weitere 40 Min. zugedeckt schmoren. Gelegentlich umrühren. Dazu MAGGI Kartoffel Püree servieren.

Nährwert-Anzeige

90 Minuten

4 Portionen

Kohlenhydrate 15 g
Energie 366 kcal
Fett 22 g

Protein 28 g