



Meraner Gulasch

Zutaten

- 2 EL THOMY Reines Sonnenblumenöl
- 500 g Gulasch, Rind u. Schwein
- 200 ml Wasser
- 175 ml Weißwein
- 1 Beutel MAGGI Fix für Gulasch
- 10 g Steinpilze, getrocknet
- 200 g Champignons, frisch
- 50 g Walnusskerne

Zubereitung

1. In einem großen Topf THOMY Reines Sonnenblumenöl heiß werden lassen. Gulasch zugeben und anbraten.
2. Wasser und Weißwein zugießen und zum Kochen bringen. MAGGI Fix für Gulasch einrühren und zum Kochen bringen. Zugedeckt bei geringer Wärmezufuhr ca. 80 Min. schmoren. Dabei gelegentlich umrühren.
3. Steinpilze in warmem Wasser ca. 10 Min. einweichen und abtropfen lassen. Champignons putzen und in Viertel schneiden. Walnusskerne grob hacken. Beides mit den Steinpilzen zum Gulasch geben und weitere 10 Min. schmoren. Dazu schmecken Maggi Semmelknödel.

Nährwert-Anzeige

Kohlenhydrate	12 g
Energie	611 kcal
Fett	41 g
Protein	40 g

🕒 105 Minuten

⊕ 3 Portionen