Fruchtiges Hirsch-Gulasch

Zutaten

- 500 g Hirschgulasch
- 2 EL THOMY Reines Sonnenblumenöl
- 400 ml Wasser
- 1 Beutel MAGGI Fix für Wildgulasch
- 1 EL Johannisbeergelee
- 230 g Birnen a.d. Dose

Zubereitung

1. Hirschgulasch trocken tupfen.
2. In einem Topf THOMY Reines Sonnenblumenöl heiß werden lassen und das Gulasch darin anbraten.
3. Wasser zugießen, MAGGI Fix für Wildgulasch einrühren und zum Kochen bringen. Bei geringer Wärmezufuhr zugedeckt ca. 70 Min. schmoren. Johannisbeergelee einrühren.
4. Birnen abtropfen lassen und in Spalten schneiden. Zum Gulasch geben und darin heiß werden lassen. Dazu passen MAGGI Knödel.

Nährwert-Anzeige

Kohlenhydrate	17 g
Energie	271 kcal
Fett	10 g
Protein	27 g

83 Minuten

4 Portionen

MAGGI KOCHSTUDIO 60523 Frankfurt am Main >> Telefon (069) 66 71 - 28 41 >> facebook.com/MaggiKochstudio >> www.maggi.de