Gulasch mit Pastinaken-Püree

Zutaten

- 500 g Rindergulasch
- 100 g Zwiebeln
- 20 g Butterschmalz
- 300 g Karotten
- 250 ml Wasser
- 125 ml Rotwein, trocken
- 1 Beutel MAGGI Fix für Gulasch
- 600 g Kartoffel, mehligkochend
- 400 g Pastinaken
- 2 l Salzwasser
- 20 g Butter
- 100 ml lauwarme Milch
- 4 TL Preiselbeeren a. d. Glas

Zubereitung

1. Zwiebel schälen, in Würfel schneiden. Karotten putzen, waschen, schälen und in grobe Würfel schneiden.

2. Gulasch in einem Topf in Butterschmalz scharf anbraten. Zwiebel und Karotten zugeben und kräftig mit anbraten. Wasser und Rotwein zugießen und MAGGI Fix für Gulasch einrühren. Aufkochen und zugedeckt bei mittlerer Wärmezufuhr ca. 90 Min. köcheln lassen, bis das Fleisch zart ist. Gelegentlich umrühren.

3. Ca. 40 Min. vor Garzeitende des Gulasch das Pastinaken-Kartoffel-Püree zubereiten: Kartoffeln und Pastinaken schälen und in Würfel schneiden. In Salzwasser zugedeckt ca. 30 Min. weich kochen. Anschließend abgießen und mit einem Kartoffelstampfer mit der Butter und der lauwarmen bis heißen Milch zu einem glatten Püree stampfen. Nach Belieben mit Salz abschmecken.

4. Gulasch mit dem Püree und den Preiselbeeren anrichten und servieren.

Nährwert-Anzeige

Kohlenhydrate	57 g
Energie	619 kcal
Fett	27 g
Protein	31 g

92 Minuten

4 Portionen

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