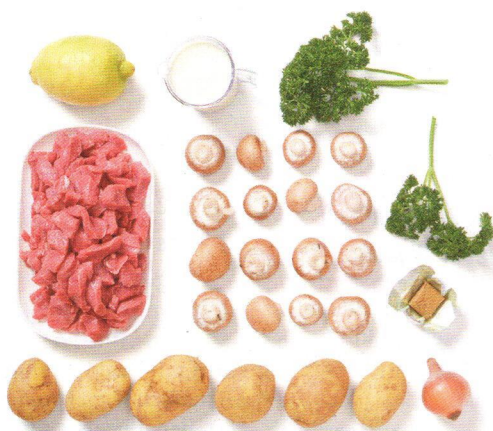


Gulasch mit Pilzen

Diese frische, sämige Sauce: ein Gedicht!

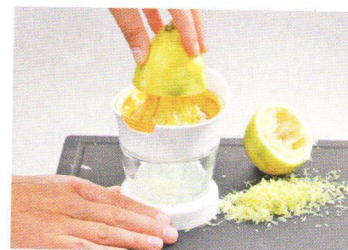


Vor- und zubereiten: ca. 35 Min.

- 800 g fest kochende Kartoffeln
- 250 g braune Champignons
- 1 Schalotte
- 1 Bund Petersilie
- 1 Bio-Zitrone
- 600 g geschnetzeltes Rindfleisch (à la minute)
- Bratbutter zum Braten
- ¾ TL Salz
- wenig Pfeffer
- 3 dl Gemüsebouillon
- 2 dl Vollrahm

Portion: 493 kcal, F 24 g, Kh 29 g, E 39 g

1. SCHRITT



Kartoffeln in ca. 1½ cm grosse Würfel, **Pilze** in Viertel, **Schalotte** und **Petersilie** fein schneiden. Schale von der **Zitrone** abreiben, 1 Esslöffel Saft auspressen, beiseite stellen.

2. SCHRITT



Fleisch portionenweise in der heissen **Bratbutter** je ca. 3 Min. rührbraten, herausnehmen, würzen. Bratfett auftupfen, wenig Bratbutter begeben. Pilze und Schalotte ca. 2 Min. anbraten.

3. SCHRITT



Bouillon und **Rahm** dazugießen, aufkochen, Kartoffeln begeben, ca. 15 Min. köcheln. Fleisch wieder begeben, nur noch heiss werden lassen. Petersilie, Zitronenschale und -saft daruntermischen.

Bestell-Tipp



Viel Saft mit wenig Kraft – das ermöglicht unsere hübsche neue **Zitronenpresse Vital**. Infos und Bestellmöglichkeit in der Beilage und unter

 bettybossi.ch/online-shop