

Steckrübe mit Schweinegulasch für 4 Personen



etwas Rapsöl
400 g Gulasch vom Schwein
200g Zwiebeln
2 Knoblauchzehen
2 El. Mehl
700 ml Gemüsebrühe

500 g Steckrübe
250 g Möhre

2 El. gehackte Petersilie
Salz & Pfeffer

in einem großen Topf zerlassen und darin schön braun anbraten.
und
in Würfel schneiden und zugeben. Kurz mit anbraten. Mit bestäuben und gut verrühren. Zügig mit ablöschen und 30 Min. im geschlossenen Topf bei mittlerer Hitze kochen lassen.
und
putzen und in Würfel schneiden.
Zusammen mit
hinzu geben, mit
würzen.
Erneut 30 Min. kochen lassen.
Abschließend noch einmal abschmecken.