

OKTOBER



Montag		4	11	18	25
Dienstag		5	12	19	26
Mittwoch		6	13	20	27
Donnerstag		7	14	21	28
Freitag	1	8	15	22	29
Samstag	2	9	16	23	30
Sonntag	3	10	17	24	31

Gewürzgulasch

Zutaten:

- 700 g Schweinefleisch
- Salz, Pfeffer
- 4 EL Brandy
- ¼ l trockener Rotwein
- 1 Zwiebel
- 40 g Schmalz
- ½ EL Salbei
- ½ EL Thymian
- 1 EL Paprika
- ½ l Fleischbrühe
- 1 EL Mehl
- 75 g Pilze
- 1/8 l saure Sahne

Zubereitung:



Fleisch klein schneiden, Pfeffer, Brandy und Rotwein dazu geben und für eine Stunde durchziehen lassen.

Zwiebeln schälen, klein schneiden und im Schmalz anbraten. Das Fleisch ohne die Marinade dazu geben und braten. Salbei, Thymian, Paprika, Marinade und Brühe hinzufügen und ca. 50 Minuten kochen lassen und salzen. Das Mehl mit der sauren Sahne vermengen und in das Gulasch geben. Alles ca. 10 Minuten kochen lassen. Die Pilze anbraten und hinzufügen. Alles noch 5 Minuten durchziehen lassen, aber nicht kochen.