

Gemischtes Gulasch mit Mischgemüse und Salzkartoffeln



Tauchen Sie ein in die herzhaft-rustikale Küche der DDR: Unser Gemischtes Gulasch mit Mischgemüse und Salzkartoffeln bringt den Geschmack vergangener Ost-Gastro-Tage direkt auf den Teller. Zartes Rind- und Schweinefleisch, langsam geschmort in einer würzigen Soße, begleitet von klassischem Mischgemüse und perfekt gekochten Salzkartoffeln – ein Gericht, das nicht nur sättigt, sondern auch Erinnerungen weckt.

Zutatenliste und Zeit je Zubereitungsschritt (4 Personen)

Gemischtes Gulasch

jeweils 400 g Gulasch
vom Schwein und Rind
(Schulter oder Nacken)
1 TL Pfeffer
2 TL Salz
2 TL Paprika
2 EL Tomatenmark

das Fleisch waschen, trocknen und würzen.

1 EL Margarine
800 ml Bratenfond

in einem Bräter in Margarine scharf anbraten, dann mit Bratenfond aufgießen.

2 Zwiebeln

geschält als Viertel dazu geben und ca. 3 h mit geschlossenem Deckel bei 100 Grad Umluft im Ofen garen.

2 EL Butter
2 EL Mehl
Salz, Pfeffer

zu einer Mehlschwitze verarbeiten, die Soße im Bräter binden und abschmecken. Gegebenenfalls mit Sahne verfeinern.

Mischgemüse

entweder 600 g als
Tiefkühl-Mischung oder
2 Möhren, ein halber
Brokkoli, 150 g Erbsen, 1
TL Salz

das Gemüse waschen, schneiden und in Salzwasser ca. 14 min mit einem Dämpfeinsatz halbweich dünsten.



Salzkartoffeln

500 g Kartoffeln
1 TL Salz

schälen und halbieren, in einem Topf mit Salzwasser geben und dann ca. 14 min garkochen.
