

## 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.

---