



Herbstliches Wasserbüffel-Gulasch

Zutaten für 3-4 Personen:

- 750 g Wasserbüffel-Gulasch
- 1 1/2 EL Butterschmalz
- 4 Schalotten
- ca. 2 cm frischen Ingwer
- 5 kleine Möhren
- 3 kleine Quitten
- 1 EL Tomatenmark
- 1/2 TL Paprika edelsüß
- 1 TL Gemüsebrühe-Pulver
- ca. 300 ml Wasser
- 3 EL Quittengelee
- etwas glatte Petersilie

dazu

- Kartoffeln
- grüner Blattsalat
- Dressing aus schwarzen Johannisbeeren

Zubereitung:

- Gulasch rechtzeitig aus der Verpackung nehmen, ggf. abspülen und trockentupfen
- wenn es Raumtemperatur hat, bei starker Hitze im Butterschmalz portionsweise anbraten

Nach und nach die anderen Zutaten dazugeben und unterrühren:

- Schalotten, Ingwer, Möhren, Quitten jeweils schälen und würfeln
- 1 EL Tomatenmark
- 1/2 TL Paprika edelsüß
- 1 TL Gemüsebrühe-Pulver
- mit ca. 300 ml Wasser aufgießen
- 3 EL Quittengelee einrühren

ca. 1 1/2 bis 2 Stunden zugedeckt leise köcheln lassen, gelegentlich umrühren

- währenddessen Kartoffeln schälen und garen
- Salat putzen
- Dressing anrühren
- Petersilie abspülen und hacken



Zum Schluss das Festmahl auf Tellern anrichten, mit der Petersilie überstreuen und genießen!

(Quelle: Eigenkreation von Inke aus Bad Oldesloe – vielen Dank!!!)