



Schweinsgulasch

Zubereitung

60 Minuten

Das Schweinsgulasch mit Rahm zubereitet ist eine saftige und feine Angelegenheit. Die Zubereitung ist leicht und das Schweinefleisch bekommt durch die Rahmsauce eine cremige Note.

- Man röstet vier mittelgrosse Zwiebeln in viel "Ceres"-Fett, gibt dann eine Messerspitze Paprika, 1 kg würfelig geschnittenes Fleisch und etwas Salz dazu, lässt es im eigenen Saft 1/4 Stunde dünsten, staubt dann etwas Mehl daran und giesst wenig Wasser zu.
- Kurz vor dem anrichten gibt man 1/4 Liter guten Rahm dazu.
- Die Sauce sollte nicht zu dünn sein.

Zutaten

4 Portionen

4 mittelgroße Zwiebeln fein geschnitten

80 g Ceres 100% Kokosfett

eine Messerspitze Paprika

1 kg Schweinsgulasch Fleisch gewürfelt

Salz

1 TL Mehl

Wasser oder Brühe

1/4 L Rahm

Pfeffer