

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Die fröhliche Küche

H. Schlinck & Cie. <Hamburg>

[Hamburg], [1950?]

Möhrengulasch

urn:nbn:de:bsz:31-55726



Aber alle Tage ist nicht Sonntag, und hin und wieder kommt dann die für »ihn« so unangenehme Zeit der Besen, Wischtücher, Eimer, Teppichklopfer – kurz: Hausputz! Aber wir sorgten für »seinen« Magen vor. »Er« bekam nun zwei Tage dasselbe Mittagessen, aber ich hatte den unbedingten Eindruck, »er« hätte es auch dreimal hintereinander gegessen! Denn so gut schmeckte »ihm« das ...



MÖHRENGULASCH

Wurzeln putzen, waschen und in dicke Scheiben schneiden. Das Fleisch in große Würfel schneiden und in Mehl wenden. Palmin im Schmortopf erhitzen, Fleisch und Wurzeln darin bräunen. Die geputzten Zwiebeln in Ringe schneiden, zum Fleisch geben und anbräunen. Tomatenmark und Gewürze zufügen und nach und nach das Wasser aufgießen. Etwa 60 Min. schmoren lassen. Zuletzt mit angerührtem Stärkemehl binden. Mit Dosenmilch verfeinern und pikant abschmecken. Dazu passen Kartoffeln, Klöße, Teigwaren, Reis, Salate.

- 500 g Möhren
(Wurzeln)
- 250 g Schweinefleisch
- Mehl zum Wenden
- 40 g Palmin
- 125 g Zwiebeln
- 2 EBl. Tomatenmark
- Paprika, Pfeffer, Salz
- 1 Lorbeerblatt
- 1 Prise Zucker
- ½ Liter Wasser
- 10 g Stärkemehl
- etwas Dosenmilch

