

Gulasch mit Gemüse

900g	Rinds-Voressen
	Olivenoel
4	Zwiebeln
4	Knoblauchzehen
2 TL	Paprika
2dl	Weisswein
4dl	Gemüsebouillon
3 EL	Tomatenpurée
600g	Rüebli
500g	Knollensellerie
4	Peperoni

Fleisch gut anbraten.

Zwiebeln in Ringe geschnitten und Knoblauch kurz mitdämpfen

Ablöschen mit Weisswein

Paprika und Tomatenpurée zugeben

Gemüsebouillon begeben

60 min köcheln lassen

Rüebli Knollensellerie und Peperoni grob schneiden (1-1.5cm) und begeben

nochmal 45 min köcheln lassen

abschmecken mit Pfeffer, Salz ev. Paprika