





Rindergulasch

 **2-3 Personen**

Zutaten:

500 g küchenfertiges Rindergulasch
500 g Kartoffeln
100 g Champignons
2 Karotten
2 Schalotten
1 Knoblauchzehe
1 TL Rinderbrühepulver
1 TL Lebkuchengewürzpulver
2 EL Tomatenmark
Salz und Pfeffer aus der Mühle
300 ml trockener Rotwein
200 ml Wasser

Zubereitung:

Das Rindergulasch waschen und trocken tupfen. Die Kartoffeln schälen und in kleine Stücke schneiden. Die Champignons putzen, waschen und in kleine Stücke schneiden. Die Karotten schälen und in 5 mm dicke Scheiben schneiden. Die Schalotten und den Knoblauch schälen und fein würfeln.

Das Gulasch in dem heißen Schnellkochtopf anbraten. Kartoffeln, Champignons, Karotten, Schalotten, Knoblauch, Rinderbrühepulver, Lebkuchengewürz und Tomatenmark dazugeben und verrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen. Mit Rotwein und Wasser ablöschen. Den Schnellkochtopf mit dem Deckel verschließen. Bei hoher Temperatur so lange kochen, bis der Druck entsteht. Den Herd auf mittlere Hitze herunterschalten und das Gulasch **50 Minuten** kochen lassen. Anschließend den Deckel abnehmen und das Gulasch mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das Gulasch anrichten und servieren.

Garzeit:  **50 Minuten**