

# Gemüsegulasch mit geselchtem Schinken

---

27. September 2023

## Zutaten

### **200g Geselchter Schinken**

1 Zwiebel  
2 EL Rapsöl  
2 EL Tomatenmark  
1 TL Senf, scharf  
2-3 Kapern  
½ TL Paprikapulver  
1 Zweig Thymian  
100g Sauerrahm  
2 EL Hefeflocken  
200g Champignons  
1 Süßkartoffel  
1/2 Brokkoli  
400g Kartoffeln

## Zubereitung

Zwiebel in feine Stücke schneiden und in einem großen Topf in Öl glasig anschwitzen.

Schinken in feine Streifen schneiden und zusammen mit dem Tomatenmark, Paprikapulver und Senf kurz anrösten.

Kartoffeln und Süßkartoffel schälen, würfeln und mit dem Thymianzweig und den Kapern zugeben.

Mit 350ml Suppenbrühe ablöschen und bei mittlerer Hitze 15 Minuten köcheln lassen.

In der Zwischenzeit den Brokkoli in kleine Röschen teilen und diese in kochendem Wasser blanchieren und anschließend in Eiswasser abschrecken.

Pilze waschen und in feine und grobe Stücke schneiden, zusammen mit dem Brokkoli zu den Kartoffeln geben.

Das Gulasch mit Hefeflocken leicht eindicken und mit Salz abschmecken.

Tipp: Mit einem Esslöffel Sauerrahm und frischem Brot servieren.

