Gulasch mit Schweinefleisch, Champignons und Tomaten auf Fusilli in dunkler Sauce

Leckeres Gulasch

Sie essen gerne Gulasch oder Ragout? Bereiten Sie dieses leckere Gulasch mit Schweinefleisch einmal zu. Es kommen noch als weitere Zutaten Champignons und Tomaten hinzu.

Und das Gulasch gewinnt sehr dadurch, dass ein selbst zubereiteter dunkler Bratenfond als Sauce verwendet wird, in dem die Zutaten mehrere Stunden geschmort werden. Die eigentliche Würze gibt dann eine BBQ-Gewürzmischung.

Die Zutaten wie das Gulasch, die Champignons und auch Tomaten werden wirklich sehr klein geschnitten und besonders ersteres wird nicht in der Größe der Fleischstücke verwendet, wie sie der Schlachter an der Frischfleischtheke im Supermarkt

manchmal zurechtschneidet.

Für 2 Personen:

- 400 g Schweinegulasch
- 10 braune Champignons
- 20 Cherrydatteltomaten
- 6 Knoblauchzehen
- 500 ml Bratenfond
- 1 EL BBQ-Gewürz
- Salz
- Pfeffer
- Zucker
- 350 g Fusilli
- Olivenöl

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 15 Min. | Garzeit 3 Stdn.

Mit Champignons und Tomaten
Alle Zutaten wirklich in sehr kleine Stücke oder Würfel

schneiden.

Olivenöl in einem Topf erhitzen. Fleisch, Champignons und Knoblauch darin kross anbraten. Tomaten dazugeben. Mit dem Bratenfond ablöschen. Gewürzmischung dazugeben. Alles verrühren und zugedeckt bei geringer Temperatur 3 Stunde schmoren.

Sauce mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker würzen und abschmecken.

Die letzte halbe Stunde die Sauce bei höherer Temperatur unzugedeckt auf die Hälfte der Flüssigkeit reduzieren. Nochmals abschmecken.

Die Pasta in kochendem, leicht gesalzenem Wasser 11 Minuten garen.

Pasta auf zwei tiefe Pastateller verteilen. Großzügig das Gulasch mit der Sauce darüber geben.

Servieren. Guten Appetit!