



## 5. SCHRITT

5 EL Preiselbeeren



Der Traubensaft wurde durch Rotwein und Portwein ersetzt

Nachdem der Gulasch portionsweise angebraten wurde, kam das Wurzelgemüse in den Bräter um es anzurösten. Dann kam Tomatenmark hinzu und wurde ebenfalls angeröstet. Abgelöscht wurde ca. 2x mit Rotwein und Portwein. Das ganze wurde einreduzieren lassen und anschließend mit selbst gemachter Brühe aufgefüllt. Jetzt wurde das Gemüse püriert und damit die Bindung für die Soße erreicht. Speisestärke wurde nicht benötigt.