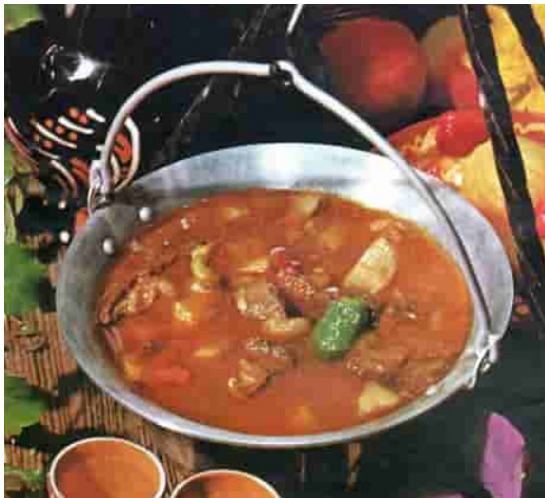


Kesselgulasch



Heimat

Ungarn

Zutaten

500 g Rindfleisch
500 g Kartoffeln
2 Zwiebeln
1 grüne Paprikaschote
3 Tomaten
Knoblauch
20 g Paprikapulver
Gemüsebrühe
Öl, Salz und Pfeffer

Zubereitung

Das Fleisch in 2 cm große Würfel schneiden
Im Öl die klein geschnittenen Zwiebeln
goldgelb rösten
Paprikapulver dazu geben mit dem
Zwiebelfett verrühren
Fleischwürfel hineingeben, mit Salz und
Pfeffer würzen
1 kleingehackte Knoblauchzehe dazu
geben, ein wenig Wasser aufgießen und bei
mäßiger Hitze zugedeckt schmoren. Immer
wieder etwas Wasser nachgießen.
Schmoren, bis Fleisch fast gar ist
In der Zwischenzeit Kartoffeln, Paprika und
Tomaten in 1 cm große Würfel schneiden
Kartoffelwürfel zum Fleisch geben und
unter Rühren mit dem Fleisch rösten, bis sie
glasig sind.

Paprika- und Tomatenwürfel zugeben, mit Gemüsebrühe auffüllen.

Mit kleiner Hitze weiter schmoren, bis Kartoffeln weich sind.

Mit Salz und Pfeffer nachwürzen.

Getränk für Erwachsene

1 Glas ungarischer Rotwein