

Ungarisches Kesselgulasch

Hauptspeise Eintopf Fleischgerichte Fußball Party
Hausmannskost Herbst Männerrezepte Winter

ZUBEREITUNG

SCHWIERIGKEIT: ● ● ● ○ ○

Die Zwiebeln in Scheiben schneiden und im Schmalz goldbraun dünsten. Das Paprikapulver untermengen. Fleisch gemeinsam mit den Zwiebeln anbraten.

Gemüse dazu geben, leicht anbraten, bis ein wenig Saft entsteht. Erdäpfel, Dosentomaten, Tomatenmark und Knoblauch dazugeben. Mit Wasser bedecken und bei niedriger Temperatur für mind. 1 ½ Stunden köcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.



ZUTATEN

1 kg Schweinefleisch,
in Stücke geschnitten
400 g Zwiebeln
4 EL Schmalz
3 Karotten, gewürfelt
3 rote Paprika, gewürfelt
2 Knoblauchzehen, fein
gehackt
500 g Erdäpfel, fest
kochend,
gewürfelt
200 g Dosentomaten
2 EL Tomatenmark
3 EL Kotányi Paprika
Edelsüß
spezial
Kotányi Salz und Pfeffer
aus
der Mühle