

Kotányi

Professional

## 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