Mahafitadh

Kotányi

Professional

Ungarisches Kesselgulasch

Hauptspeise Eintopf Fleischgerichte Fußball Party

Hausmannskost Herbst Männerrezepte

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

Gemüse dazu geben, leicht anbraten, bis ein wenig Saft entsteht.

dazugeben. Mit Wasser bedecken und bei niedriger Temperatur für mind. 1 ½ Stunden köcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer

Erdäpfel, Dosentomaten, Tomatenmark und Knoblauch



abschmecken.



den Zwiebeln anbraten.

SCHWIERIGKEIT: • • • • •











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