Nah&Frisch



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