

Paprikagulasch

Zutaten für 4 Portionen:

500 g Gulasch, gemischt
500 g Zwiebeln
2 Paprikaschoten, rot
500 ml Brühe
2 EL Tomatenmark
1 TL Senf
Salz, Pfeffer und Paprikapulver
Öl, zum Braten
Mehl oder 1 Kartoffel zum Binden

Zubereitung:

Die Zwiebeln und die Paprikaschoten putzen und in Würfel schneiden. Das Öl in einem weiten Topf erhitzen und das Fleisch darin portionsweise anbraten und herausnehmen.

Im Bratfett die Zwiebelwürfel anbraten, das Tomatenmark und den Senf zu geben und leicht rösten. Die Brühe angießen und mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver kräftig würzen. Das Fleisch zugeben und mit geschlossenem Deckel auf kleiner Flamme 90 min. köcheln lassen.

Die Paprikawürfel zugeben und weitere 30 min. köcheln. Das Gulasch evtl. mit etwas Mehl oder geriebener Kartoffel binden.

Dazu passen Kartoffel- oder Semmelknödel, Salzkartoffeln oder Nudeln.

Guten Appetit!

