Bauern-Gulaschtopf

Suppen » Eintöpfe

Zutaten (10-12 Personen)

» 1 Gemüsezwiebel
» 1,2kg Kartoffel(n)
» 500g Möhre(n)
» 100g Frühstücksspeck
» 2kg Schweinebraten
» 1 Dose Champignons
» 3-4 EL Öl
» 3-4 Lorbeerblatt/ -blätter
» Salz & Pfeffer
» Paprika-Pulver (edelsüß)
» 1 Prise Zucker
» 2-3 EL Tomatenmark
» 3 EL Mehl
» 850ml Dosentomaten
» 3-4 EL Instant-Gemüse-Brühe
» 4 Wiener Würstchen
» 1 Bd. Petersilie
» Schmand
» Kümmel

Bewertung

Beschaffung
in jedem Discounter

Kosten
16-20€

Zubereitungszeit
über 120min

Zubereitung

1. Zwiebel schälen, grob würfeln. Kartoffeln und Möhren schälen, waschen. Kartoffeln grob würfeln, Möhren in Scheiben schneiden. Speck fein würfeln. Fleisch waschen, trockentupfen und würfeln. Pilze abtropfen lassen.

2. Speck im großen Topf knusprig braten, herausnehmen. Öl im Speckfett erhitzen. Fleisch darin portionsweise kräftig anbraten. Gesamtes Fleisch und Speck in den Topf geben. Lorbeer, Zwiebel, Möhren, Pilze und Kartoffeln mit anbraten. Mit Salz, Pfeffer und Paprika kräftig würzen.

3. Tomatenmark kurz mit anschwitzen. Mehl darüber stäuben, ebenfalls kurz anschwitzen. Tomaten samt Saft, 2l Wasser und Brühe einrühren. Tomaten etwas zerkleinern. Alles aufkochen. Zugedeckt ca. 11/4 Stunden köcheln.

4. Wurst in Scheiben schneiden und zum Schluss miterhitzen. Mit Salz, Pfeffer, Paprika und Zucker abschmecken. Petersilie waschen, hacken. Gulaschtopf mit einem Klecks Schmand, Kümmel und Petersilie anrichten.

Nährwerte: 510kcal/E43g/F27g/KH21g pro Portion

angelegt am: 28.04.2005 Rezept-Nr: 1862

Die Rezept-Datenbank - http://www.Rezept-Insel.de - ©2024 M.Hennicke