Ungarisches Kartoffelgulasch

Ausländische Küche » Ungarische Küche

Zutaten (4 Personen)

» 350g Schweineschulter
» 3 Zwiebel(n)
» 1-2 Knoblauchzehe(n)
» 1,2kg Kartoffel(n)
» 1 EL Butterschmalz
» Salz & Pfeffer
» 1/2 TL gem. Kümmel
» 1 EL Paprika-Pulver (edelsüß)
» 2 EL Weißwein-Essig
» 2 EL Tomatenmark
» 2 EL Crème fraîche
» 3 Stiele Petersilie

Bewertung

Beschaffung
in jedem Discounter

Kosten
6-10€

Zubereitungszeit
31-60min

Zubereitung

1. Fleisch waschen, trockentupfen und in ca. 2cm große Würfel schneiden. Zwiebeln schälen, in grobe Stücke schneiden. Knoblauch schälen, durch eine Knoblauchpresse drücken. Kartoffeln schälen, waschen und grob würfeln.

2. Fett in einem Schmortopf erhitzen. Fleisch darin bei starker Hitze unter Wenden ca. 5min kräftig anbraten. Zwiebeln und Knoblauch kurz mit anbraten. Mit Salz, Pfeffer, Kümmel, Paprika und Essig würzen. Kartoffeln zufügen und ebenfalls anbraten. Tomatenmark einrühren und anschwitzen. Mit 1/2l Wasser ablöschen, aufkochen und zugedeckt ca. 15min garen.

3. Gulasch mit 1/4l Wasser ablöschen und weitere ca. 15min schmoren lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken, mit Crème fraîche verfeinern. Petersilie waschen, trockenschütteln und grob hacken. Gulasch mit Petersilie bestreut servieren.

Nährwerte: 400kcal/E22g/F18g/KH38g pro Portion

angelegt am: 27.01.2004 Rezept-Nr: 876

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