

Kochen mit Klaus

Gulasch-Kartoffeltopf „Bauern Art“ (🌶️)

Zutaten: (Für 4 Personen)

- 800 g Kartoffeln, 150 g ger. Bauchspeck, 500 g Schweinegulasch,
- Salz, 4 Zwiebeln, 4 Knobizehen, 250 g Paprika-Mix, Paprikapulver,
- Pfeffer, 2 rote Chili, 4 EL Tomatenmark, 300 ml Rinderbrühe,
- 150 ml Weißwein, 1 Pck. Fix für Bauerntopf mit Hackfleisch,
- 2 EL Bratensaft, Petersilie

Zubereitung:

1. Gulasch kleiner schneiden, Speck grob würfeln. 1 Zwiebel u. Knoblauch fein würfeln. Restl. Zwiebeln achteln. Paprika putzen, waschen u. in Streifen schneiden. Kartoffeln schälen, in Stücke schneiden, 15 Min. in Salzwasser garen, abgießen. Chili fein hacken.



2. Speck knusprig auslassen u. herausnehmen. Fleisch im Bratfett bräunen, mit Salz, Pfeffer u. Paprikapulver würzen. Zwiebeln, Knoblauch u. Chili mitbraten, Tomatenmark einrühren, mitbraten, mit Brühe u. Wein ablöschen. Bratensaft u. Fix einrühren, aufkochen u. bei mittlerer Hitze unter Rühren ca. 30 Min. köcheln lassen. .



3. Kartoffeln, Paprika u. Speck zugeben, 20 Min. köcheln lassen. Mit Salz, Pfeffer u. Paprikapulver abschmecken, Petersilie unterheben.



Tipp des Chaoten: *Super lecker pikant, sehr zu empfehlen!!!*

