

Kochen mit Klaus

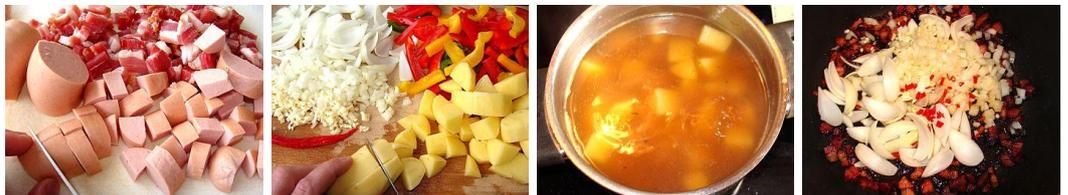
Kartoffelgulasch mit Paprika (🌶️)

Zutaten: (Für 4-5 Personen)

- 650 g festkochende Kartoffeln, 200 g ger. Bauchspeck, Pfeffer, Salz,
- 300 g Fleischwurst, 2-3 Zwiebeln, 3 Knobizehen, 400 g Paprika-Mix,
- 1 rote Chili, 300 g Cabanossi, 3 EL Tomatenmark, 1 P. Fix f. Gulasch,
- 900 ml Fleischbrühe, Bratensaft, Petersilie, Schnittlauch, Majoran

Zubereitung:

1. Speck grob würfeln, Fleischwurst in Stücke schneiden u. Cabanossi in Scheiben schneiden. 1 Zwiebel u. Knoblauch fein würfeln. Restl. Zwiebeln achtern. Paprika putzen, waschen, halbieren u. in Streifen schneiden. Kartoffeln schälen u. grob würfeln, 15 Min. in Rinderbrühe garen, abgießen, Brühe auffangen. Chili fein hacken.



2. Speck knusprig auslassen, Zwiebeln, Knoblauch u. Chili mitbraten, Tomatenmark mitbraten u. mit der Brühe ablöschen. Bratensaft u. Fix einrühren, aufkochen u. unter Rühren ca. 15 Min. köcheln lassen.



3. Paprika, Kartoffeln u. Wurst zugeben, ca. 15-20 Min. köcheln lassen. Mit Schnittlauch, Petersilie u. Majoran kräftig würzen.



Tipp des Chaoten: Dazu Weißbrot reichen.

