

# Kochen mit Klaus

## Ungarischer Gulasch-Kartoffeltopf (🌶️🌶️)

Zutaten: (Für 4-5 Personen)

- 1 kg Kartoffeln, 200 g geräuch. Bauchspeck, 1 kg Schweinegulasch
- Pfeffer, 4 Zwiebeln, 4 Knobizehen, 500 g Paprika-Mix, Paprikapulver,
- 2 rote Chili, 4 EL Tomatenmark, 3 EL ungarische Paprikacreme, Salz,
- 800 ml Rinderbrühe, 250 ml Weißwein, 2 P. Fix f. ungarisch. Gulasch,
- 3 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 u. Paprikacreme mitbraten, mit Brühe u. Wein ablöschen. Bratensaft u. Fix einrühren, aufkochen u. bei mittlerer Hitze unter Rühren ca. 45 Min. köcheln lassen. .



3. Kartoffeln, Paprika u. Speck zugeben, 20-25 Min. köcheln lassen. Mit Salz, Pfeffer u. Paprikapulver abschmecken, Petersilie unterheben.



*Tipp des Chaoten: Super feurig, sehr lecker!!!*



Erstellt von Klaus am 01.02.2012