

Debreziner Gulasch

Zutaten

250 g	Geräucherter Bauchspeck
8	Debreziner
1 EL	Olivenöl
2	Zwiebeln
1	Paprikaschote rot
1 Dose	geschälte Tomaten
1 EL	Tomatenmark
0,5 l	Rinderbrühe
	Salz, Pfeffer, Paprika



Zubereitung

Den Bauchspeck in Würfel und die Debreziner in Scheiben schneiden. Zwiebeln in halbe Ringe und die Paprika in Streifen schneiden.

Das Öl in einem Topf erhitzen und Bauchspeck und Debreziner darin anbraten. Die geschälten Tomaten mit dem Saft dazugeben und mit der Rinderbrühe aufgießen. Das Tomatenmark einrühren und kurz aufkochen lassen. Mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver würzen. Auf niedriger Stufe ca. 15 Minuten leise köcheln lassen.

Vor dem Servieren mit frischer Petersilie garnieren.

Nudeln passen gut dazu und ein frischer Salat.

Einen guten Appetit wünscht Ihnen das Team der Metzgerei Schreyegg.