

Paprikagulasch

Zutaten

- 500 g Gulasch, gemischt
- 150 g durchwachsener Speck
- 500 g Zwiebeln
- 2 rote Paprikaschoten
- 500 ml Fleischbrühe
- 2 EL Tomatenmark
- 1 TL Senf
- Salz und Pfeffer
- Paprikapulver
- 2 TL Majoran
- 2 EL Öl zum Braten
- evtl. Mehl zum Binden



Zubereitung

Das Fleisch in mundgerechte Stücke und den durchwachsenen Speck in kleine Würfel schneiden. Die Zwiebeln und die Paprikaschoten putzen und in Würfel schneiden. Majoran waschen und fein hacken.

Das Fleisch zusammen mit dem Speck im heißen Öl anbraten, die Zwiebeln dazugeben und etwas anrösten. Tomatenmark und Senf dazugeben und kurz anschmoren. Mit der Fleischbrühe ablöschen und mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver kräftig würzen. Das Fleisch wieder dazugeben und mit geschlossenem Deckel auf kleiner Stufe ca. 90 Minuten leise köcheln lassen. Die Paprikawürfel und den frischen Majoran dazugeben und nochmal 20 bis 30 Minuten köcheln. Das Gulasch evtl. mit etwas Mehl binden.

Als Beilage passen Kartoffeln oder Nudeln gut.

Einen guten Appetit wünscht Ihnen das Team der Metzgerei Schreyegg.