



## Herzhafter Gulasch

### Zutaten

- Olivenöl
- 1200 g Gulasch-Fleisch
- 2 Zwiebeln
- 2 Knoblauchzehen
- 500 g bunte Paprika
- 2 EL Tomatenmark
- 2 EL Paprikapulver
- Rotwein
- Bratenfond
- Eine geriebene Kartoffel

### Zubereitung

1. Olivenöl in eine Pfanne geben und richtig heiß werden lassen. Fleisch dazugeben und anbraten, bis es braun ist.
2. Zwiebeln, Knoblauch, 250 g Paprika, 2 EL Tomatenmark und 2 EL Paprikapulver hinzufügen und kurz anbraten.
3. Mit Rotwein ablöschen und mit Bratenfond auffüllen. Nun für 45 Minuten köcheln lassen.
4. Eine geriebene Kartoffel und die restliche Paprika hinzufügen. Weitere 10 Minuten köcheln lassen. Guten Appetit!



Die besten  
Rezepte von:

**GALILEO**  
mas REZEPTE

