



Herzhaftes Gulasch

Zutaten

- etwas Olivenöl
- 1200 g Gulasch-Fleisch
- 2 Zwiebeln
- 2 Knoblauchzehen
- 2 EL Tomatenmark
- 2 EL Paprikapulver
- 450 ml Rotwein
- 350 ml 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, 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 hinzufügen. Weitere 10 Minuten köcheln lassen. Guten Appetit!

KOCHTOPF



Teile dieses Rezept gratis mit Freunden und Bekannten per WhatsApp!

REZEPT TEILEN



„Kochen, Rezepte und Inspiration“

Werde Teil unserer Facebook Gruppe!

GRUPPE BEITRETEN



Die besten
Rezepte von:

GALEKOCHT
Omas REZEPTE