



Paprikagulasch mit Salzkartoffeln

Zeit gesamt
🕒 1h 15min

Zubereitungszeit
👉 20min

Schwierigkeit
👨‍🍳 Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

Zwiebeln, gelb	2 St.
Sonnenblumenöl	2 EL
Schinkengulasch vom Schwein	1 kg
Salz	
Pfeffer, schwarz	
Paprika, edelsüß	2 TL
Lorbeerblätter, getrocknet	2 St.
Geflügelbrühe	300 ml
Tomaten, gehackt	425 g
Paprika, rot	3 St.
Kartoffeln, vorw. festk.	800 g
saure Sahne	100 g
Schnittlauch, frisch	1 Bund

Zubereitung



Küchenutensilien

mittlerer Topf, großer Topf, Sieb

1. Zwiebeln halbieren, schälen und in Spalten schneiden. In einem Topf Öl auf hoher Stufe erhitzen und Gulasch portionsweise nacheinander anbraten. Beim letzten Durchgang Zwiebeln zugeben und mitbraten.
2. Fleisch in den Topf geben und mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver würzen. Lorbeer, 150 ml Brühe und stückige Tomaten zufügen und aufkochen. Zugedeckt ca. 30 Min. bei schwacher Hitze schmoren lassen.
3. Paprika waschen, halbieren, Strunk und Kerne entfernen und grob würfeln. Mit übriger Brühe zum Gulasch geben und weitere ca. 30 Min. mitschmoren.
4. Kartoffeln schälen, waschen, grob würfeln und in einem Topf mit Salzwasser bedeckt zum Kochen bringen. Zugedeckt bei mittlerer Stufe ca. 25 Min. garen.
5. Zum Ende der Garzeit saure Sahne unter das Gulasch rühren, abschmecken und Lorbeer entfernen. Schnittlauch waschen, trocken schütteln und in feine Röllchen schneiden. Kartoffeln abgießen und mit Gulasch und Schnittlauch bestreut servieren.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	723 kcal
Kohlenhydrate	61 g
Eiweiß	57 g
Ballaststoffe	11 g
Fette	29 g