

Kesselgulasch

60 g	Schweineschmalz
500 g	Rindfleisch
1/2	Knoblauchzehe
3	Zwiebeln
3	große Kartoffeln
2	Paprikaschoten
2	Tomaten
1 Eßl.	Paprika
2 Eßl.	Tomatenmark

Kümmel, Majoran, Salz

- Zubereitung:
- Schweineschmalz erhitzen
 - die feingehackte Zwiebel, den Knoblauch und das in kleine Würfel geschnittene Fleisch zugeben
 - rühren bis das Fleisch und die Zwiebeln braun sind
 - etwas kochendes Wasser zugeben
 - mit gehackten Kümmel, Tomatenmark, Majoran und Salz würzen
 - alles etwas einkochen lassen
 - dann einen 1/2 Liter kochendes Wasser zugießen
 - nach ca. 20 Minuten die Kartoffeln und die Paprikastreifen zugeben
 - 15 Minuten kochen lassen
 - dann die Tomatenscheiben zugeben und noch einmal 5 Minuten kochen lassen

Tipp: Man kann auch Schweinefleisch verwenden. (schmeckt genauso lecker)