

Gulasch mit Schmorpaprika und Kartoffeln

Zutaten:

- 400 g Rindfleisch**
- 1 Zwiebel**
- 2 EL Tomatenmark**
- 2 EL Rapsöl**
- 500 ml Gemüsebrühe**
- 2 Paprika**
- 400 g Kartoffeln**
- 1 Päck. frisches Suppengemüse**
- Salz und Pfeffer, Kreuzkümmel**
- Paprika edelsüß**



Foto: Dar1930 / Adobe Stock

Zubereitung:

Die gewaschenen Rindfleischwürfel in einem Topf mit Öl von allen Seiten scharf anbraten. Das Fleisch herausnehmen und beiseite stellen. Im gleichen Topf die Zwiebelwürfel mit dem Tomatenmark glasig anbraten, die Paprikastreifen sowie das klein geschnittene Suppengemüse hinzufügen, bis es weich ist. Die Gewürze mit anrösten. Das Fleisch hinzugeben. Die Gemüsebrühe aufgießen und bei reduzierter Hitze das Gulasch zugedeckt 1,5-2 Stunden schmoren lassen. Gelegentlich umrühren. Nach 1 Stunde die Kartoffelwürfel hinzugeben und weiter köcheln lassen. Das Gulasch abschmecken und servieren.

