

Ungarisches Gulasch im Römertopf

One of Gerda's most popular recipes for big family gatherings.

Ingredients/Zutaten

- ☐ 500 g Gulasch (Schwein, am besten Schinkengulasch)
- ☐ 4 Zwiebel(n)
- ☐ 2 Paprikaschote(n), rote oder grüne
- ☐ 50 g Margarine oder Schweineschmalz
- ☐ Salz
- ☐ 1 EL Tomatenmark
- ☐ 1 EL Paprikapulver, edelsüß
- ☐ 500 ml Fleischbrühe
- ☐ 2 TL Speisestärke zum Andicken
- ☐ 1 Becher Schmand oder saure Sahne zum Andicken
- ☐ Pfeffer, frisch gemahlener



Directions/Zubereitung

1. Das Fleisch in Würfel schneiden.
2. Die Zwiebeln abziehen und in Scheiben schneiden.
3. Die Paprikaschoten halbieren, entstielen, entkernen und die weißen Scheidewände entfernen.
4. Die Schoten in Streifen schneiden.
5. Butter zerlassen.
6. Das Fleisch darin anbraten und mit Salz und Pfeffer würzen.
7. Danach Zwiebeln, Paprikaschoten, Tomatenmark und Paprikapulver hinzufügen und die Zutaten vermengen.
8. Die heiße Fleischbrühe hinzu gießen und alles in den gut gewässerten Römertopf umfüllen.
9. Mit dem Deckel verschließen und auf dem Rost in den kalten Backofen schieben.
10. In den kalten Backofen schieben und bei 200° C – 220° C Ober-/Unterhitze (Heißluft: 180° C – 200° C. (ca. 80 bis 90 Minuten garen)
11. Speisestärke mit Schmand anrühren und etwa 15 Minuten vor Beendigung der Garzeit unter das Gulasch rühren.

Suggested Parings/Empfohlene Paarungen

- Knödel
- Kartoffeln
- Rotkraut
- Rotwein