



KESSELGULASCH

Zutaten für 10 Personen:

1,6 kg Zwiebeln

2,5 kg Rindfleisch aus der Keule

2 kg Kartoffeln

5 rote Spitzpaprika

1,5 Laib Weissbrot

180 g Tomatenmark

8 Knoblauchzehen

Schweineschmalz

Gewürze: Paprikapulver, Salz, Pfeffer,
Chili, Kümmel gemahlen, Zitonenabrieb

ZUBEREITUNG

1. Zwiebeln pellen und grob würfeln. Fleisch in mundgerechte Stücke schneiden. Kartoffeln würfeln.

2. Schmalz in einem großem Kessel erhitzen und das Fleisch darin anbraten, die Zwiebelwürfel dazugeben und glasig anschwitzen. Alles mit dem Paprikapulver bestäuben. Immer wieder umrühren.

3. Das Tomatenmark zu den Zwiebeln und dem Fleisch geben und alles gut durchschwitzen.

Mit Wasser ablöschen, bis alles bedeckt ist.

Jetzt ca. 1 ½ Stunden köcheln lassen. Von Zeit zu Zeit umrühren.

4. Spitzpaprika in Streifen schneiden und hinzugeben.

Kartoffeln in den Kessel geben und mitkochen, bis sie bissfest sind. Das Gulasch nun mit den Gewürzen abschmecken.

5. Brot in große Stücke schneiden, mit den halbierten Knoblauchzehen einreiben. Nach Geschmack mit Chili würzen. Brot leicht rösten.

Herzhaftes Gulasch mit frischem Brot - mehr geht nicht.