

Hackfleisch-Gulasch mit Kartoffeln



Zutaten

Für 4 Personen

2 Zwiebeln gross
1 Knoblauchzehe
1 Esslöffel Rapsöl
50 g Speckwürfelchen
2 Esslöffel Paprika edelsüss
2 Esslöffel Paprika scharf
2 gehäufte Esslöffel Tomatenpüree
600 g Rindfleisch gehackt
6 dl Fleischbouillon
1 Teelöffel Zucker
0.5 Teelöffel Kümmel
Salz
Pfeffer
750 g Kartoffeln festkochend
nach Belieben Crème fraîche zum
Servieren

Die Zwiebeln schälen und hacken. Den Knoblauch schälen und feine Scheiben schneiden.

In einer Pfanne das Öl erhitzen. Die Speckwürfel darin goldbraun anbraten. Die Zwiebeln und den Knoblauch beifügen und andünsten.

Die beiden Paprikasorten, das Tomatenpüree und das Hackfleisch beifügen. Alles gut mischen und 5 Minuten andünsten. Mit der Bouillon ablöschen, den Zucker und den Kümmel beifügen und mit Salz und Pfeffer würzen. Das Hackfleisch zugedeckt 30 Minuten auf mittlerer Stufe kochen lassen.

Die Kartoffeln schälen und in Würfel schneiden. Die Kartoffeln in einem Siebeinsatz im Dampf oder in wenig Wasser weichkochen.

Das Gulasch wenn nötig nachwürzen und noch etwas Flüssigkeit beifügen, mit den Kartoffeln mischen.