



# Kartoffelgoulasch mit Rindfleisch und Schnittlauch - Knoblauch - Creme fraiche

- **Küche:** Ungarisch
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 1:10 h
- **Fertig in** 1:25 h

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '85', 'cook_time' : '1:10 h', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '4', 'yield' : " });
```

Alles in einem Topf, für jeden Tag, nach Wiener Wirtshaustradition und ungarischer Note

## Zutaten

- Für das Kartoffelgoulasch:
- 400 g Rindergoulaschfleisch in 2 cm großen Würfeln
- (z. B. aus der Schulter, geht auch mit Schweinenacken oder mit Wiener Würstchen)
- 4 - 5 mittelgroße Zwiebeln, gewürfelt
- 1 - 2 Knoblauchzehen nach eigenem Geschmack
- 1, 25 kg Kartoffeln, in 2 cm großen Würfeln
- 1 großer, grüner Gemüsepaprika, entkernt, in 2 cm großen Stücken
- 1 großer, roter Gemüsepaprika, entkernt, in 2 cm großen Stücken
- 2 EL Tomatenmark
- 1 EL Edelsüß-Paprika
- 2 EL Essig
- 1 - 2 EL Pflanzenöl
- Gekonntgekocht Goulaschgewürz, Salz, Pfeffer aus der Mühle nach eigenem Geschmack
- Für die Schnittlauch - Knoblauch - Creme fraiche:
- 1 Becher, 100 g Creme fraiche
- Etwas Milch
- ½ Bündchen Schnittlauch, gehackt
- 1 Knoblauchzehe, gewürfelt mit etwas Salz gerieben

## Zubereitungsart

### Schritt1

Der Ansatz:

## **Schritt2**

Das Fleisch zunächst unter fließendem Wasser waschen, trocken tupfen, in ca. 2 cm große Würfel schneiden. In einem Bratentopf bei großer Hitze, (ev. in 2 Durchgängen) scharf anbraten.

## **Schritt3**

Etwas Zeitversetzt die Zwiebeln und den Knoblauch dazu geben, salzen, pfeffern und mit Gekonntgekocht Goulaschgewürz versetzen, würzen. Das Tomatenmark verrühren, etwas mit angehen lassen.

## **Schritt4**

Mit dem Essig ablöschen und mit etwa einem  $\frac{3}{4}$  l Wasser aufgießen. Deckel drauf, leise köcheln lassen bis das Fleisch nahezu weich geschmort ist, prüfen.

## **Schritt5**

Die Kartoffeln und die Paprikastücke dazu geben, weitere 15 min. zu Ende schmoren.

## **Schritt6**

Es sollte sehr schön weich sein, die Paprikastücke aber noch sichtbar bleiben, nachschmecken.

## **Schritt7**

Die Schnittlauch - Knoblauch - Creme fraiche:

## **Schritt8**

Creme fraiche mit etwas Milch glatt verrühren, den Schnittlauch und Knoblauch unter heben, etwas pfeffern.

## **Schritt9**

Anrichtevorschlag:

## **Schritt10**

In vorgewärmten, tiefen Tellern portionieren und mit einem guten Esslöffel Schnittlauch - Knoblauch - Creme fraiche zu Tisch geben.

**Rezeptart:** Fleischgerichte **Tags:** alles in einem topf, für jeden tag

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/kartoffelgoulasch-mit-rindfleisch-und-schnittlauch-knoblauch-creme-fraiche/>