

Ungarisches Cabanossi- Paprika Goulasch

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

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '25', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Pikant - scharf - ungarisch, unaufwendig - schnelle Alltagsküche

Zutaten

- 300 g Cabanossi in 1/2 cm dicke Scheiben
- 4 mittelgroße Zwiebeln in 2 cm großen Blättern
- 2 Knoblauchzehen, fein gewürfelt
- 2 rote Paprikaschoten, entkernt in 2 cm großen Stücken
- 2 grüne Paprikaschote, entkernt in 2 cm großen Stücken
- 1/2 kleine Chilischote, entkernt, fein gewürfelt
- 300 g Kartoffeln in 1/2 cm dicken Scheiben
- 2 El Olivenöl
- 1 Tl Tomatenmark
- 1 Tl Rosenpaprika
- 500 ml Fleisch - ersatzweise Gemüsebrühe
- Salz, Pfeffer aus der Mühle
- 1/2 Bund Dill, gezupft, gehackt
- 150 g Schmand
- 1 Tl Zitronenabrieb
- 1 Prise Zucker

Zubereitungsart

Schritt1

Die Zwiebeln mit dem Knoblauch und Chili anschwitzen, Paprikapulver und Tomatenmark dazu geben und kurz mit angehen lassen.

Schritt2

Dann folgen die Cabanossi Scheiben und der Paprika, ebenfalls etwas mit anschmoren, das Rühren nicht vergessen.

Schritt3

Mit der Fleischbrühe aufgießen und die Kartoffelscheiben zufügen, etwa 18 - 20 min. zugedeckt schmoren, garen: danach prüfen, nachschmecken.

Schritt4

In der Zwischenzeit den Schmand mit dem Dill mit dem Zitronenabrieb verrühren, salzen, pfeffern.

Schritt5

Anrichtevorschlag:

Schritt6

Portionsweise anrichten und mit einem Esslöffel Dill - Schmand darüber servieren.

Rezeptart: Fleischgerichte **Tags:** pikant-scharf, preiswert, Schnelle Alltagsküche, unaufwendig

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/ungarisches-cabanossi-paprika-goulasch/>