

Buntes, pikantes Kartoffelgoulasch mit ungarischen Mettbällchen

- **Küche:** Ungarisch
- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 15m
- **Fertig in** 35m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '35', 'cook_time' : '15m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Schnell, preiswert für jeden Tag und dabei so...lecker

Zutaten

- Für den Goulaschansatz:
- 500 g Kartoffeln in 1,5 cm in großen Würfeln
- 1/2 l Fleischbrühe, oder Rauchfond
- (selber gekocht oder aus dem Supermarkt)
- 2 mittelgroße Zwiebeln in Würfeln
- 100 g magerer Speck, gewürfelt
- 1 großer, roter Gemüsepaprika in großen Würfeln
- 1 großer, gelber Gemüsepaprika in großen Würfeln
- 2 Stangen Frühlingslauch in 2 cm großen Stücken
- 1 Knoblauchzehe
- 1 El Tomatenmark
- Etwas Butterschmalz
- Etwas frischen Majoran und Thymian und gehackte Petersilie
- ½ Becher Creme fraiche
- Salz, Pfeffer
- Für die Mettbällchen:
- 500 g Schweinemett
- 1 Brötchen
- 2 ganze Eier
- Gewürze

Zubereitungsart

Schritt1

Den Speck mit den Zwiebeln, dem Knoblauch, Frühlingslauch,

Schritt2

2 / 3 vom Paprika (1/3 benötige ich für die Garnitur) und

Schritt3

den Kartoffeln in etwas Butterschmalz glasig anschwitzen.

Schritt4

Das Tomatenmark und den Rosenpaprika dazu geben und mit der Fleischbrühe aufgießen; 15 - 20 min. köcheln lassen.

Schritt5

$\frac{3}{4}$ der Menge mit einer Schaumkelle heraus nehmen und den Rest mit dem Küchenmixer / Zauberstab pürieren.

Schritt6

Beides wieder zusammen führen, die Kräuter dazu geben und nachschmecken.

Schritt7

Den restlichen Paprika in etwas Butterschmalz anschwitzen und zum Kartoffelgoulasch geben, um ein appetitlich, buntes Bild zu erreichen.

Schritt8

Die Mettbällchen:

Schritt9

Das Brötchen 10 min. einweichen und mit einigen angeschwitzten Zwiebelwürfeln und den Eiern zum Mett geben.

Schritt10

Mt Salz und Pfeffer würzen, mit feuchten Händen, 30 g schwere Klößchen formen, in Butterschmalz knusprig heraus gebraten

Schritt11

Anrichtevorschlag:

Schritt12

Das Kartoffelgoulasch mit den Kräutern und den Bällchen anrichten.

Schritt13

Gern verteile ich noch etwas Creme Fraiche oder sauren Rahm darüber.

Rezeptart: Kartoffelgerichte **Tags:** einfach, pikant, preiswert für jeden tag, schnell, zünftig

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/buntes-pikantes-kartoffelgoulasch-mit-ungarischen-mettbaellchen/>