

# Buntes Schweine - Kesselgulasch „ungarisch“ mit Kabanossi

- **Küche:** Ungarisch
- **Gang:** Abendessen
- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
  
- **Portionen:** 4 - 5
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 20m
- **Fertig in** 45m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '40', 'cook_time' : '20m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '4 - 5', 'yield' : '' });
```

Ein herzhaftes Gulasch, einmal etwas “Anderes für jeden Tag”. Rustikal mit ungarischer Kabanossi und ganzen Paprikastücken in Paprikarahm. Ohne Mehlbindung, denn diese entsteht bereits durch die vielen Zwiebeln und Poree. Ein Gulasch schmeckt lecker zu Pasta, Semmelknödeln oder Kartoffelpürrèe.

## Zutaten

- 800 g Schweinegulasch aus der Schulter
- 300 g Kabanossi in Scheiben
- 3 kleine Paprikaschoten (rot, grün, gelb) entkernt, in groben Stücken
- 5 große Zwiebeln, grob gewürfelt
- Das Weiße von 2 Stangen Porrèe in dünnen Ringen
- 1 El Tomatenmark
- 2 - 3 El Pflanzenöl
- 0,25 l trockener Weißwein
- 200 ml stückige ital. Tomaten / Dose
- 1 Becher Creme fraiche oder saure Sahne
- 1 Gläschen helle Rinderbouillon aus dem Supermarkt
- 2 El gehackte Petersilie oder Schnittlauchröllchen
- Salz, Pfeffer aus der Mühle, Rosenpaprika nach Geschmack

## Zubereitungsart

### Schritt1

In einem Bräter mit Pflanzenöl, nach und nach dem Fleisch scharf anbraten, Farbe nehmen lassen, salzen, pfeffern, zunächst heraus nehmen.

## Schritt2

In dem Bratfett die Zwiebeln, Porree Ringe und die Paprikastücke anschwitzen, mit Rosenpaprika bestäuben und mit Tomatenmark etwas schwitzen lassen. Weißwein, Bouillon aufgießen, Tomaten samt Saft zufügen, ev. mit etwas Wasser bedecken. Ca. 60 min. (Ev. etwas länger) leise schmoren und die Gulaschstücke prüfen.

## Schritt3

Crème fraîche oder saure Sahne verkochen, Kabanossischeiben zufügen, ev. leicht mit Saucenbinder andicken, nachschmecken. Mit Petersilie oder Schnittlauch bestreut zu Tisch geben und ein kaltes Glas Rot - oder Weißwein dazu trinken.

**Rezeptart:** Fleischgerichte, Schweinefleisch **Zutaten:** Crème Fraîche, Kabanossi, Paprika, Petersilie, Rinderbrühe, Schweinefilet, Tomaten, Tomatenmark, Weißwein, Zwiebel

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/buntes-schweine-kesselgulasch-ungarisch-mit-kabanossi/>