



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/>