



Schweinsragout unter der Kartoffelhaube rustikal, zünftig

• **Schwierigkeitsgrad:** Leicht

• **Portionen:** 4

• **Vorbereitungszeit:** 10m

• **Zubereitungszeit:** 55m

• **Fertig in** 1:05 h

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '65', 'cook_time' : '55m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '4', 'yield' : ' ' });
```

Zünftig, herzhaft, einfach wie ein Auflauf, alles in einem Arbeitgang

Zutaten

- 800 g Schweine Goulasch
- 125 g magere Speckwürfel
- 500 g große Gemüse Zwiebel, in dünnen, halben Scheiben
- 1 Knoblauch Zehe, fein gewürfelt
- 2 El Pflanzenöl
- 370 ml gerösteter Paprika im Glas, in groben Stücken
- 250 g kleine Kirschtomaten ohne Blüte
- 1 Tl getrockneter, zerriebener Thymian
- 1 kg geschälte Kartoffeln in dünnen Scheiben geschnitten oder gehobelt
- 250 g Schmand
- Geriebene Semmelbrösel zum Überbacken
- 2 El Butter zum Überbacken
- Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle, etwas Rosenpaprika
- Vorgehensweise in folgenden Schritten:
- Den Speck in etwas Pflanzenöl kross anbraten, die Zwiebeln mit dem Knoblauch dazu geben, glasig anschwitzen, nach und nach die Goulaschwürfel dazu geben.
- Ev. austretenden Bratensaft reduzieren, bevor die nächste Portion dazu kommt. Salzen, pfeffern und den Thymian dazu geben.
- Im vor geheizten Backofen ca. 30 min. braten, schmoren, hin und wieder rühren.
- Danach die Tomaten- und die Paprikastücke unter mischen.
- In eine ausreichend große feuerfeste Auflaufform umfüllen.
- Den Backofen auf höchste Stufe, 200 ° C vor heizen.
- Die Kartoffelscheiben dachziegelartig, gleichmäßig darüber legen und die saure Sahne verteilen.
- Mit Semmelbröseln gleichmäßig bestreuen und einige Butterflöckchen verteilen und 20-25 min. weiter garen, goldbraun überbacken.
- .

Zubereitungsart

Schritt1

Den Speck in etwas Pflanzenöl kross anbraten, die Zwiebeln mit dem Knoblauch dazu geben. Glasig anschwitzen, nach und nach die Goulasch Würfel dazu geben. Ev. austretenden Bratensaft reduzieren, bevor die nächste Portion dazu kommt.

Schritt2

Salzen, pfeffern und den Thymian dazu geben.

Schritt3

Im vor geheizten Backofen ca. 30 min. braten, schmoren, hin und wieder rühren. Danach die Tomaten- und die Paprikastücke unter mischen, in eine ausreichend große feuerfeste Auflaufform umfüllen.

Schritt4

Den Backofen auf höchste Stufe, 200 ° C vor heizen.

Schritt5

Die Kartoffelscheiben dachziegelartig, gleichmäßig darüber legen und die saure Sahne verteilen.

Schritt6

Mit Semmelbröseln gleichmäßig bestreuen und einige Butterflöckchen verteilen und 20-25 min. weiter garen, goldbraun überbacken.

Schritt7

Schritt8

.

Rezeptart: Fleischgerichte **Tags:** herrenessen, preiswert, Unkompliziert, herzhaft, Zünftig, herzhaft

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/schweinsragout-unter-der-kartoffelhaube-rustikal-zuenftig/>