

# 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/>