

Gemischtes Gulasch bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

300 gr Schweine Gulasch, 300 gr Rinder Gulasch, 1 rote Paprika, 500 gr Nudeln, 0,5 grüne Paprika, 4 mittelgroße Zwiebeln, 6 Esslöffel brauner Soßenbinder, 1 Prise Salz, 1 Esslöffel Magarine, 2 Prisen Pfeffer (Mühle), 0,7 l Wasser, 300 ml Schmand.

Die Vorbereitungen:

Zwiebeln schälen und in kleine Würfel schneiden. Paprika ausnehmen und in kleine Würfel schneiden. Fleisch mit einem Haushaltstuch abtupfen.

Die Zubereitung:

Margarine in einen Topf geben, Fleisch hinzugeben. Immer nur soviel das der Boden bedeckt ist. Fleisch braun anbraten. Flüssigkeit immer abkippen damit das Fleisch schön braun wird. Die Flüssigkeit für später aufbewahren. Den Topf mit 1 Liter Wasser auffüllen und ca. 1 Stunde auf kleiner Hitze köcheln lassen. Danach Paprika und Zwiebeln hinzugeben und mit Salz und Pfeffer würzen. Nochmals aufkochen und den Soßenbinder hinzugeben. Schmand unterrühren. Nudeln kochen, salzen und dazu servieren. Guten Appetit!