

Gulasch bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

500 gr Schweinefleisch, 1 mittelgroße Zwiebel, 3 Teelöffel Paprikapulver, 1 Scheibe Paprika, 1 Beutel Nudeln, 1 Prise Salz, 1 Prise Pfeffer, 1 Tomate, 1 kleine Dose Tomatenmark, 1 l Wasser (ca.), 4 Esslöffel Öl.

Die Vorbereitungen:

Fleisch in gleichmäßige Würfel schneiden. Die Zwiebeln klein schneiden. Die Tomate halbieren und die eine Hälfte in 2 Teile teilen. von der Paprika eine senkrechte Scheibe abschneiden. Paprikapulver und Tomatenmark bereitstellen.

Die Zubereitung:

Die kleingeschnittenen Zwiebeln in ein wenig Öl ein bisschen anbraten. Nachdem das gemacht ist nimmt man den Topf mit den Zwiebeln vom Herd und gibt 2-3 Teelöffel Paprikapulver drüber. (Umühren) Topf wieder auf den Herd stellen und die Fleischwürfel hineingeben, ein kleines bisschen anbraten und dann das Wasser hinzugeben. Tomatenstücke und Paprika schein zugeben, die kleine Dose Tomatenmark dazu und Pfeffer und Salz nach Bedarf.

Gekocht wird das ganze bis das Fleisch gar ist und die Sosse dick.

(Keine Soßenbinder benutzen!)

Zu guter letzt die Nudeln kochen!!!