

Kartoffelgulasch mit Fleisch

für 4 Personen

Zutaten:

800 g	Kartoffeln, vorwiegend festkochend
3	Zwiebeln
3	Schälto­maten (Dose)
3 EL	Öl
400 g	Schweinefleisch in Würfel
1-2 EL	Paprikapulver edelsüß
½ TL	Kümmel gemahlen
¾ l	Brühe
3 EL	Tomatenmarkt
2	Lorbeerblätter
	Salz, Pfeffer
½ Bund	Schnittlauch
100 g	Saure Sahne

Zubereitung:

Die Kartoffeln waschen, schälen und in Würfel schneiden.

Die Zwiebeln schälen und klein würfeln. Die Tomaten klein schneiden.

Das Öl in einem großen Schmortopf erhitzen und das Fleisch anbraten.

Dann die Zwiebel zugeben und anbraten, mit der Brühe aufgießen.

Die Gewürze, die Tomaten und die Kartoffeln zugeben und

bei schwacher Hitze etwa 45 Minuten schmoren.

Schnittlauch waschen und in kleine Röllchen schneiden.

Kurz vor dem Anrichten darüber streuen.

Die Saure Sahne in eine kleine Schüssel geben und dazu stellen.

Variante

Im Sommer und im Herbst noch zwei frische Fleischtomaten und einen grünen Paprika kleingeschnitten dazu geben.