



Zutaten

- 4 kg Gemischter Gulasch
- 3 Stk. Markknochen
- 2,5 kg Festkochende Kartoffeln
- 2 kg Zwiebeln
- 15 Stk. Mittlgroße Tomaten
- ca. 7 L Wasser
- 8 Stk. Große Möhren
- 1½ Stk. Sellerie
- 150 g Butterschmalz
- 8 Stk. Rote Paprika
- 150 g Paprikapulver, edelsüß
- 2 Stk. Tuben Gulaschcreme, mild
- 2 Stk. Tuben Tomatenmark, 3-fach
- 6 Stk. Lorbeerblatt, nach Geschmack
- 1 Knolle Knoblauch
- 5 Stk. Brühwürfel, Maggi (kann, muss nicht)
- Pfeffer, Salz, Kümmel



Zwiebel und Knoblauch in kleine Würfel schneiden und mit Butterschmalz glasig schmoren, aber nicht braun braten. Kleingeschnittenes Fleisch & Knochen zugeben. 1TL gemalener Kümmel, 100g Paprikapulver und etwas Salz zugeben. Alles gut verrühren und leicht anbraten, nicht braun braten. Jetzt soviel Wasser zugeben bis gradeso alles bedeckt ist und das ganze ca. 1 Stunde lang köcheln lassen (Lorbeerblätter zugeben). Kartoffeln und Möhren in große Stücke schneiden, den Sellerie in max. 1 cm große Würfel. Kartoffeln, Möhren und Sellerie begeben und wieder soviel Wasser bis alles bedeckt ist. Nach einer halben Stunde köcheln die geachtelten Tomaten ,die kleingewürfelten Paprika, Tomatenmark & Gulaschcreme zugeben. Nach Geschmack salzen. Die gesamte Schmorzeit beträgt ca. 2,5 h. **Viel Spaß und Guten Appetit!**

**Pfeffer erst zum Schluss
und ganz vorsichtig!**

Testesser: Samuel, 2 Jahre

Zitat: „meeehr“

