

## Gulasch - Topf

Zutaten für 4 Personen:

- 1 kg Rindergulasch
- 1 rote Paprika gewürfelt
- 2 mittlere Zwiebeln gewürfelt
- 1 große Handvoll Suppengrün
- 250g braune Champignons geviertelt
- 4 Kartoffeln in mittelgroßen Würfeln
- 2 Gläser Rinderfond à 380 ml
- 2 Knoblauchzehen gepresst
- 25g Magic Dust Rub
- 2 EL Rinder Suppen Paste
- 1 Dose gestückelte Tomaten
- 100g Tomatenmark
- 1 Becher saure Sahne
- etwas Butterschmalz zum Anbraten



Zubereitung:

Das Fleisch in kleine Würfel schneiden und portionsweise in Butterschmalz scharf anbraten. Die Zwiebelwürfel und Paprikawürfel ebenfalls hinzugeben und anbraten.

Champignons, Knoblauch, Magic Dust Rub und Tomatenmark kurz mit anbraten, anschließend mit dem Rinderfond ablöschen.

Die gehackten Tomaten, das Suppengrün und die Rinder Suppen Paste unterheben. Das Ganze gut miteinander vermengen und zugedeckt bei mittlerer Hitze ca. 35 min. lang schmoren.

Nun die Kartoffeln unterheben und weitere 25 min. schmoren.

Mit der sauren Sahne servieren.