

# Würziger Kesselgulasch

## Zutaten:

- 1,5 Kg Rinderschulter oder Rindergulasch
- 1 große Gemüsezwiebel
- 600g Kartoffeln
- 100g saure Gurken + Gurkenwasser
- 200g bunte Paprikawürfel
- 200g Champignons
- 80g Tomatenmark
- etwas Öl zum anbraten
- ca. 2 Liter Rinderbrühe oder Wasser
- Speisestärke oder Mehlbutter
- Zuckercouleur
- Gulaschgewürz

## Zubereitung

Kochzeit ca. 1,5 - 2 Stunden

Das Fleisch in 2x2 cm. große Würfel schneiden, mit Gulaschgewürz und etwas Öl vermischen und einige Zeit durchziehen lassen.

Zwiebeln in grobe Würfel schneiden.

Kartoffeln schälen, waschen, in Würfel schneiden und in eine Schüssel mit Wasser geben, bis sie benötigt werden.

Champignons putzen und vierteln.

Paprika und Gewürzgurken in Würfel schneiden.

Einen großen Topf (ich empfehle einen gusseisernen Bräter) erhitzen.

Im heißen Öl die Zwiebeln bräunen.

Das gewürzte Fleisch dazugeben, solange braten bis die ausgetretene Flüssigkeit verkocht ist und das Fleisch erneut zu braten beginnt.

Tomatenmark dazugeben und weiter braten bis eine kräftige, braune Farbe entstanden ist.

Mit der Rinderbrühe oder Wasser auffüllen.

Ca. 1 Stunde köcheln lassen, wenn das Fleisch fast weich ist gebt ihr die Kartoffeln und die restlichen Zutaten hinzu.

Nach ca. 30 weiteren Minuten sollte das Kesselgulasch fertig sein.

Nun mit etwas in Wasser angerührter Speisestärke oder Mehlbutter zu einer leicht sämigen Konsistenz abbinden und mit etwas Zuckercouleur färben.

Mit etwas Gurkenwasser, Salz, Pfeffer, Zucker und Paprikapulver abschmecken.

**Guten Appetit**