

## Rezept

# Blitzgulasch

Ein Rezept von Blitzgulasch, am 26.04.2024

## Zutaten

<b>300 g</b> Schweinelende	<b>1</b> rote Zwiebel
<b>1</b> große rote Paprikaschote	<b>2 EL</b> Butterschmalz
<b>½ EL</b> edelsüßes Paprikapulver	<b>1 gehäufter TL</b> rosenscharfes Paprikapulver
<b>1 TL</b> Tomatenmark	<b>50 ml</b> Fleischbrühe
<b>100 g</b> saure Sahne	<b>½ TL</b> Mehl
Salz	Pfeffer

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 400 kcal

## Zubereitung

1. Fleisch in 1 cm breite Streifen schneiden. Zwiebel schälen, Paprika waschen, beides vierteln und in Streifen schneiden. Den Wok erhitzen, Fleisch darin in 1 EL Butterschmalz bei starker Hitze unter Rühren ca. 1 Min. braten. Herausnehmen.
2. Paprika- und Zwiebelstreifen im restlichen Schmalz in ca. 3 Min. bissfest braten. Beide Paprikapulver und Tomatenmark kurz mitbraten. Fleisch und Brühe untermischen. Die saure Sahne mit dem Mehl verrühren, dazugießen, einmal kräftig aufkochen, salzen und pfeffern. Das Gulasch nach Belieben mit Kartoffelpüree servieren.