

Rezept

# Saftiges Kesselgulasch

Ein Rezept von Saftiges Kesselgulasch, am 18.06.2026

## Zutaten

<b>500 g</b> Zwiebeln	<b>3 EL</b> Schweineschmalz
1,2 kg gemischtes Gulasch	<b>3</b> Knoblauchzehen
<b>4 EL</b> Paprikapulver, edelsüß	Salz
<b>1 TL</b> gemahlener Kümmel	<b>1</b> 1/2 EL frische Majoranblättchen
<b>250 g</b> Tomaten	<b>2</b> grüne Paprikaschoten
<b>1</b> rote Paprikaschote	<b>1 kg</b> vorwiegend fest kochende Kartoffeln
<b>1 l</b> Fleischbrühe	Paprikapulver, rosenscharf

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 8 Portionen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 290 kcal

## Zubereitung

1. Die Zwiebeln schälen und in Spalten schneiden. Das Schmalz in einem breiten Topf erhitzen, das Fleisch darin nach und nach rundherum anbraten. Zwiebeln mit anbraten, den Knoblauch schälen und dazupressen.
2. Edelsüßes Paprika darüber streuen und unter Rühren anschwitzen. Alles mit Salz, Kümmel und Majoran würzen, 1 Tasse Wasser angießen und alles fest zugedeckt bei schwacher Hitze 1 Std. schmoren.
3. Die Tomaten überbrühen, häuten und ohne die Stielansätze grob würfeln. Die Paprika halbieren und putzen, waschen und 2 cm groß würfeln. Die Kartoffeln waschen, schälen und ebenfalls 2 cm groß würfeln.
4. Den Bratensaft im Topf offen verkochen lassen. Die Kartoffeln unter das Fleisch mischen und unter Rühren 10 Min. garen. Mit der Brühe ablöschen, Tomaten und Paprika hineingeben. Zugedeckt bei mittlerer Hitze 15 Min. schmoren. Mit Salz, Pfeffer und Rosenpaprika abschmecken.