

Hendlgulasch mit Erdäpfeln

Dauer: Mittel Kategorie: Hauptspeisen Saison: Ganzjährig



Zutaten

1 GROSSE	Zwiebel, fein gewürfelt
2-3 EL	Rapsöl
3	Bio Paprika gemischt, klein gewürfelt
400 G	Hendlbrust, in mundgerechten Stücken
2-3 EL	Tomatenmark
HALBEN TL	Paprika edelsüß
HALBEN TL	Paprika geräuchert
2 TL	Thymian
500 G	Erdäpfel, in 1 cm großen Stücken
1 EL	Speisestärke (Maizena)
	Salz, Pfeffer, Chili, Zitronenabrieb

Zubereitung

1. Öl in der Pfanne erhitzen.
2. Zwiebel, Knoblauch, Paprika, Fleisch, Tomatenmark, Thymian und Paprikapulver dazugeben und alles gut andünsten.
3. Erdäpfelwürfel dazugeben, mit 500 ml Wasser aufgießen und circa 20 Minuten köcheln lassen, bis die Kartoffeln gar sind.
4. Maizena mit 2 EL kalten Wasser glattrühren und das Gulasch damit binden.
5. Nochmals 5 Minuten köcheln lassen, gut abschmecken mit einem Tupper Sauerrahm garnieren und servieren.