# Schweinefleisch-Kartoffel-Gulasch

Probiere einmal das köstliche Schweinefleisch-Kartoffel-Gulasch. Das Gulasch ist ein beliebtes Rezept für den großen Hunger.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 20 min

**Koch/Backzeit:** 1,4 h

**Gesamtzeit:** 1,8 h

## Zutaten

| | |
|---|---|
| 2 Stk. | Zwiebel |
| 2 Stk. | Knoblauch |
| 600 g | Schweinefleisch (Nacken oder Schulter) |
| 2 EL | Butterschmalz |
| 1 EL | Tomatenmark |
| 1 TL | Kümmel gemahlen |
| 0.5 TL | Majoran (getrocknet) |
| | Salz und Pfeffer |
| 800 ml | Fleischbrühe |
| 1 Dose | Tomaten gewürfelt (250 g ) |
| 800 g | Kartoffeln (festkochend) |
| 1 EL | Paprikapulver (edelsüß) |

## Zubereitung

1. Für das **Schweinefleisch-Kartoffel-Gulasch** die Zwiebeln und Knoblauch schälen, fein hacken. Das Schweinefleisch waschen, trocken tupfen und in Würfel schneiden. Erhitze Butterschmalz in einem großen Topf und brate das Fleisch darin von allen Seiten unter Rühren für 2-3 Minuten an. Füge Zwiebeln und Knoblauch hinzu und dünste sie kurz mit. Röste dann das Tomatenmark an. Gib Kümmel, Majoran, Paprikapulver, Salz und Pfeffer dazu und gieße alles mit der Fleischbrühe auf. Füge die Tomaten hinzu und lass es für 1 Stunde köcheln.

2. Wasche, schäle und schneide die Kartoffeln in grobe Würfel. Nach einer Stunde Garzeit füge die Kartoffeln hinzu und lasse alles weitere 20-25 Minuten garen. Schmecke das Schweinefleisch-Kartoffel-Gulasch mit Salz und Pfeffer ab und serviere es heiß auf Teller.

## Tipp