

Tommys Kesselgulasch



Zutaten für 4 Personen:

- 500 g Rindergulasch
- 250 g passierte Tomaten
- 100 g Tomatenmark
- 200 g Sauerkraut
- 1 rote Paprika
- 1 gelbe Paprika
- 1 Wurzelwerk (Lauch, Möhren und Sellerie)
- 1 mittelgroße Zwiebel
- 1 Fenchel

Zubereitung:

Das geschnittene Gemüse in einen großen Topf mit ca. 1 Liter Brühe (instant) geben und 30 min köcheln lassen. Anschließend wird der Gulasch zusammen mit Zwiebel (kurz mit braten) angebraten. Dann die Gemüsebrühe dazugeben, sowie die restlichen Zutaten: Tomatenmark, passierte Tomaten nebst Sauerkraut und gut verrühren.

Zum Abschluss mit Salz, Pfeffer, Paprika und einem Teelöffel Zucker abschmecken. Das Kesselgulasch nun ca. 1½ bis 2 Stunden köcheln und über Nacht ziehen lassen. Serviervorschlag: Mit einem Klecks saurer Sahne oder Schmand anrichten.