

GiacomoGulasch

Zutaten: (Für ca. 5 Personen)

250 g Gulasch gemischt mager
400 g Kartoffeln
1/4 l Distelöl
1/2 Päckchen Maggi-Fix für Gulasch (kein Rahmgulasch)
1 kl. Dosen Champignons
1 Glas Tomatenpaprika
1 Pck. Frischkäse
1 gr. Dose geschälte Tomaten (ca. 850 ml)
1 Packung passierte Tomaten
1 große Zwiebeln
2 Knoblauchzehen
2 Schoten feurige Peperoni
1 Lorbeerblätter
2 Wacholderbeeren
2 gehäufte Eßl. Oregano
Paprika scharf
Pfeffer
Salz

Zubereitung:

Zwiebeln kleinschneiden, Knoblauch auch und jeden Gulasch-Würfel ca. vierteln. Distelöl in einem großen Topf erhitzen, und das Kleingeschnittene darin frittieren. Peperoni, Tomatenpaprika, und Champignon kleinschneiden und zum Schluß kurz mitanbraten. Dann mit den passierten Tomaten, den geschälten Tomaten, der abgetropften Brühe von den Champignons und dem Wasser aufgießen. Die Kartoffeln mit oder ohne Schale kleinschneiden und dazugeben. Wenn´s kocht das Maggi-Fix und die Gewürze dazugeben. Hitze reduzieren, so, daß das Ganze nur noch leicht köchelt. Dann auf die Couch legen (nicht das Gulasch) und alle 15 min. umrühren. Nach 2 h Kochzeit nur noch abschmecken (evtl. mit Fondor, Tabasco und Gewürzketchup) und den Frischkäse einrühren, dann ist es fertig.

Dazu reicht man Brot.