



**Dauer:** Mittel

.....

**Kategorie:** Hauptspeisen

.....

**Saison:** Ganzjährig

.....

**Für:** 4 Personen

.....

**Verfasst von:** Edith Handl-Herzog

.....

## Zutaten

.....

1 GROSSE      Zwiebel, fein gewürfelt

.....

2                Knoblauchzehen

.....

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

---

Sauerrahm zum Garnieren

---

## 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.

Jetzt regional nachkochen!

Neben den Zutaten findest du mit einem Klick auf „**Aus der Region**“ passende Anbieter – direkt von Produzenten aus dem SalzburgerLand.