

# Paprika Gulasch



## Zubereitung:

Das Gulasch ggf. noch etwas zerteilen und in heißem Öl portionsweise kräftig anbraten und danach herausnehmen.

Die Zwiebeln schälen, würfeln und im Bratfett anbraten. Tomatenmark dazugeben, kurz anschwitzen und das Fleisch wieder in die Pfanne geben. Mit Mehl bestäuben, die Gewürze und 400 ml Wasser oder Gemüsebrühe hinzufügen, kurz aufkochen lassen und zugedeckt für 1,5 Stunden schmoren lassen.

Die Möhren schälen und in Scheiben schneiden. Die Paprika waschen, die Kerne entfernen und in Stücke schneiden.

Gemüse und süßen Knofi nach 1 Stunde zum Gulasch geben. Wenn da Fleisch weich ist, final abschmecken.

In der Garzeit die Nudeln in heißem Salzwasser bissfest garen, abschütten und zu dem Gulasch servieren.

## 4 Personen

400 g Gulasch

2 Zwiebeln

3 EL konzentriertes Tomatenmark

1 EL Mehl

1-2 TL ERWIN'S SÜßER KNOFI

2 Lorbeerblätter

1 EL Majoran

2 EL Paprika edelsüß

1 TL Paprika scharf

Olivenöl

3 Möhren (200 g)

2-3 Paprika (500 g)

250 g Nudeln