



**Kerneier Denkmal in
Bruchhausen**

Gulaschtopf

Rezept von K. Schmidt

Zutaten

1 kg Schweinefleisch/Rindfleisch
25 g Mehl
1 Teelöffel Salz
1 ½ Esslöffel Paprikapulver
25 g Öl
2 große Zwiebeln, gehackt
½ kg Tomaten, enthäutet und gewürfelt (eventuell Dosentomaten verwenden)
½ l Gemüse- oder Fleischbrühe
1 Teelöffel Kümmel (eventuell weglassen)
½ kg Kartoffeln, in Scheiben geschnitten (oder kleine ganze)
1/8 l Sauerrahm

Fleisch in Würfel schneiden und in mit Salz und Paprika vermengten Mehl wälzen. Das Fett in einem hitzebeständigen Schmortopf zergehen lassen und die Zwiebeln einige Minuten darin anrösten. Das Fleisch zugeben und 5 Minuten anbraten, bis es von allen Seiten kräftig braun ist. Die Tomaten einlegen und langsam mit Brühe aufgießen. Unter Rühren zum Kochen bringen. Eventuell Kümmel einstreuen, die Kartoffeln zugeben, den Topf verschließen und im vorgeheizten Backofen bei 170 Grad etwa 2 ½ Stunden garen. Den Schmortopf aus dem Ofen nehmen, kurz abkühlen lassen und den Sauerrahm unterrühren.

