



Kerneier Kirche

Administraor

Helmut Schmidt
Heinestraße 16
73663 Berglen

Telefon:

+49 (0)7195 74145

Mobil:

+49 (0)177 9245418

E-Mail:

adlatus@hog-kernei.de

Internet:

www.hog-kernei.de



**Denkmal in
Bruchhausen-Ettlingen**

Heimatortsgemeinschaft Kernei



Gulasch

Gulasch

lassen

Zutaten:

- 1 kg Schweinfleisch/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

Zubereitung:

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

© Katharina Schmidt, geb Burger, Siwatzter Gasse