

## Restl - Gulasch

### Zutaten:

Für 6 Portionen:

400 g Schweinegulaschfleisch (Schulter, Schnitzelfleisch, Karree,...),  
3 große Zwiebel, 4 große Erdäpfel, 1 Paar Debreziner oder andere würzige  
Wurst, 3 Karotten, 100 g Champion, 1 Dose Tomaten (gewürfelt),  
1 Knoblauchzehe, 2 EL Butterschmalz, Salz, Pfeffer, 1 EL Paprika Pulver, Kümmel  
gemahlen, Majoran, ca. ½ l Suppe, evtl. etwas Sauerrahm und 1 EL Mehl zum  
Binden, etwas Essig zum Abschmecken;

### Zubereitung:

Zwiebel würfelig schneiden und in Butterschmalz goldgelb anrösten. Fleisch in  
kleinere Würfel schneiden und mitrösten. Paprikapulver untermischen und mit  
Suppe aufgießen. Erdäpfel, Karotten, Würstel, und Pilze würfelig schneiden und  
dazugeben.

Zerdrückte Knoblauchzehe und Gewürze vermischen und zugedeckt  
ca. 1 ½ Std. langsam dünsten lassen. Mit Schuss Essig abschmecken und  
evtl. mit Sauerrahm-Mehlmischung binden.

**Tipp:** Ideale Resteverwertung!!! Schmeckt auch mit Rind, Lamm oder Geflügel!

Gutes Gelingen wünscht Elfriede Schachinger!