

# Ungarischer Gulaschtopf

Portionen = 6-8

Zubereitungszeit: 30 / 120 = 150 Min.

Zutaten:

- 1,5 kg Gulasch halb/halb
- [2 Esslöffel Patatas Bravas Dip](#)
- etwas Salz
- 1 TL Smoked Paprika
- Mehl zum Bestäuben
- [3 Esslöffel Olio bravasOlio bravas 250ML](#)
- [2 Esslöffel Küchenchef-Öl mit Buttergeschmack](#)
- 1 Zwiebel und 1 Zehe Knoblauch
- 1 grüne und 2 rote Paprikaschoten
- 3- 4 Esslöffel Tomatenmark

Den Gulasch in gleichmäßig große Stücke schneiden, mit Patatas Bravas, Salz und Paprikapulver würzen, mit dem Mehl bestäuben und dem Olio bravas-Öl beträufeln. Eine Viertelstunde ziehen lassen. Das Küchenchef-Öl mit Buttergeschmack mit einem Löffel Olio bravas-Öl mischen, in einem großen Topf erhitzen, eine klein geschnittene Zwiebel und die Knoblauchzehe andünsten, dann das gewürzte Gulasch zugeben und anbraten. Dabei gut umrühren, damit nichts anbrennt. Nach ein paar Minuten mit kochendem Wasser ablöschen, Tomatenmark und frische Paprika in Streifen geschnitten dazu geben. Den Topfdeckel auflegen und im auf 160 Grad vorgeheizten Backofen noch ca. 70 Minuten gar schmoren.