



# Pusztaapörkölt mit Rotwein



## Zutaten

600 g Rindfleisch, 500 g Kartoffeln, 150 g Zwiebeln, 30 g Paprikapulver, 2 Zehen Knoblauch, 2 Esslöffel UNIVER Rotes Gold Paprikacreme mild, 2 Esslöffel UNIVER Gulaschcreme scharf, 2 Tomaten, 2 Paprika, 2 dl Rotwein trocken, 100 g Fett, Gemahlener Kümmel

## Zubereitung

Im Fett werden die Zwiebeln gebraten. Dazu geben wir Paprikapulver und übergießen es mit wenig Wasser. Dazu geben wir das in Würfel geschnittene Rindfleisch, die Tomaten, Paprikascheiben, die UNIVER Rotes Gold Paprikacreme mild, die UNIVER Gulaschcreme scharf und Salz. Auf nicht zu starkem Feuer braten. Wenn das Fleisch weich geworden ist, geben wir dazu die geschälten, gewaschenen und in Stücke geschnittenen Kartoffeln. Mit wenig Kümmel wird dann gewürzt, dazu geben wir noch die gepressten Knoblauchzehen und den Rotwein. Kochen bis alles gar ist.

Bei der Zubereitung beachten Sie bitte den Salzgehalt der UNIVER Produkte.

Garzeit: 90 Minuten

Die Zutaten sind für 4 Personen berechnet.