

Gulasch-Kartoffel-Schmortopf

**Zutaten für
4 Personen:** 500 g Kartoffeln
500 g Zwiebeln
500 g Rinder- und Schweinegulasch
Salz, Pfeffer
Paprika rosenscharf
300 g saure Sahne
Butter

Zubereitung: Kartoffeln schälen, waschen und in Scheiben schneiden. Zwiebel in Ringe schneiden.
Eine Auflaufform mit Butter fetten. Fleisch, Kartoffeln und Zwiebeln schichtweise einfüllen. Mit Salz, Pfeffer und Paprika würzen. Saure Sahne darüber gießen. Butterflöckchen auf den Auflauf setzen.

Im Backofen bei 200 bis 225° C 100 bis 120 Minuten garen. 5 bis 10 Minuten im abgeschalteten Backofen stehen lassen, bevor der Schmortopf serviert wird.

Tipp: in Streifen geschnittene Paprika und/oder Champignons hinzufügen. Evtl. weniger Zwiebeln nehmen und 2 bis 3 Zehen feingehackten Knoblauch auf den Zutaten verteilen, je nach Geschmack.
Wer es etwas herzhafter mag, verrührt die saure Sahne mit 1-2 EL Tomatenmark.

Beilage: Krautsalat, Bohnensalat, Feldsalat, Gurkensalat, gemischter Salat, je nach Jahreszeit.

Guten Appetit wünschen die LandFrauen.
Weitere Rezepte finden Sie [hier](#).