

Hähnchen-Paprika-Gulasch

Für 7 Portionen:

1 Zwiebel	1 Knoblauchzehe	2 El Rapsöl
800 g Hähnchengulasch	5 El Dinkelmehl 630	3 El Paprikapulver edelsüß
5 El Tomatenmark	500 ml Wasser	1 gehäufter El Gemüsebrühepulver
2 rote Paprika	Salz nach Bedarf	2 TL Speisestärke
2 El Wasser		

Zwiebeln und Knoblauch schälen, in kleine Würfel schneiden.

Einen Topf auf den Herd stellen und Öl darin erhitzen.

Zwiebeln und Knoblauch anbraten; das Gulasch in Mehl wenden.

In den Topf geben und kurz anbraten.

Paprikapulver, Tomatenmark, Wasser und Vegeta dazugeben, ca. 40-50 Min bei kleiner Hitze köcheln lassen und immer wieder umrühren.

Paprika in kleine Würfel schneiden und 5 Min vor dem Ende zu dem Gulasch geben.

Falls die Soße zu dünn ist, Speisestärke zum Gulasch geben; dafür die Speisestärke mit dem Wasser zu einem Brei verrühren.

Diesen Brei in der letzten Minute zum Gulasch geben und mit Salz abschmecken.

NN am 25. August 2022