



Benötigte Zutaten

2 Stück	Zwiebeln
4 Stück	Kartoffeln
300 g	Fisolen
etwas	Öl
1 EL	Paprikapulver
1 EL	Tomatenmark
	Salz, Pfeffer
1 Becher	Premium Sauerrahm
1 l	Wasser

Fisolengulasch

Ein Klassiker im Herbst

Anleitung

Zubereitung

1. Zwiebeln kleinwürfelig schneiden.
2. In einem hohem Topf in Fett glasig anrösten.
3. Paprika und Tomatenmark hinzugeben und gut durchrühren.
4. Mit Wasser aufgießen.
5. Kartoffeln schälen und in Stücke schneiden.
6. Zum Gulasch hinzufügen und ca. 10 Minuten kochen lassen.
7. Fisolen putzen und in Stücke schneiden.
8. Zum Gulasch hinzugeben und weitere 10 Minuten kochen lassen.
9. Vor dem Servieren Sauerrahm einrühren und würzen bzw. abschmecken.

Zwiebeln kleinwürfelig schneiden und in einem hohem Topf in Fett glasig anrösten. Paprika und Tomatenmark hinzugeben und gut durchrühren. Mit Wasser aufgießen. Kartoffeln schälen und in Stücke schneiden, zum Gulasch hinzufügen und ca. 10 Minuten kochen lassen. Fisolen putzen, in Stücke schneiden und zum Gulasch hinzugeben und weitere 10 Minuten kochen lassen.

Vor dem Servieren Sauerrahm einrühren und würzen bzw. abschmecken.



Ein Rezept vom
ORF Fernsehgarten

SalzburgMilch

