



## Rezepte der CMA

Start > Rezept-Service > Rezepte

### Rezepte der CMA

Die CMA-Rezeptdatenbank bietet Ihnen köstliche Rezepte mit leckeren Agrarprodukte. Stöbern Sie in aller Ruhe oder suchen Sie gezielt nach Ihrem Lieblingsrezept. Sicher werden Sie bei uns fündig.

#### Gulasch im Kartoffelrand



Rezept für 4 Personen

Zubereitungszeit: 90 Minuten

##### Zutaten

Schweinefleisch aus der Nuss	800 g	Tomaten	1 Dose(n)
Butterschmalz	30 g	grüne Paprikaschoten grob gewürfelt	2
rote Zwiebeln, geachtelt	250 g	Champignons halbiert	250 g
Pfeffer, Salz		Fleischbrühe	1/4 l
Majoran	1/2 TL	Kartoffelpüree	1 Pkg.
Rosenpaprika	1 TL	Eigelb	1

##### Kommentar zu diesem Rezept von:

Zu diesem Rezept wurde noch kein Kommentar abgegeben.



[Bewerten und kommentieren](#)

##### CMA-Login

E-Mail  Passwort

Auf diesem Computer angemeldet bleiben

[Neu Registrieren](#)

[Passwort vergessen](#)

[Meine Freunde](#)

[Merkzettel](#)

[Rezeptsuche](#)

Rezeptname

Zutat

nur Rezepte mit Video

[erweiterte Suche](#)

[Mitgliedersuche](#)

[Kochgruppensuche](#)

#### Zubereitung des Rezeptes

In einem Bräter Butterschmalz erhitzen und das Fleisch darin anbraten. Die Zwiebeln zufügen, mit Pfeffer, Salz, Majoran und Rosenpaprika abschmecken. Tomaten zugeben und zugedeckt im Ofen 30 Minuten bei ca. 200 °C schmoren. Dann Paprika und Champignons zugeben, Fleischbrühe aufgießen, weitere 20 Minuten garen.

Kartoffelpüree mit etwas weniger Wasser als nach Packungsangabe zubereiten. Die Masse in einen Spritzbeutel füllen und auf große feuerfeste Teller einen Rand spritzen. Mit Eigelb bestreichen und etwa 5 Minuten bei 200 °C überbacken. Anschließend Gulasch auf die Teller geben und servieren.

[+ Alle Kommentare zu diesem Rezept](#)

[Empfehlen](#)

[Merken](#)

[Drucken](#)