

## Schweine-Gulasch

### Für 2 Personen:

|                     |                   |                      |
|---------------------|-------------------|----------------------|
| 250 g Pilze         | 1 Zwiebel         | 1 rote Paprikaschote |
| 200 g Schweinsfilet | 250 g Schlagsahne | 2 EL Öl              |
| Salz, Pfeffer       | Paprikapulver     | 500 ml Fleischbrühe  |
| 1 Tomate            |                   |                      |

Die Zwiebel schälen und würfeln.

Paprika waschen, halbieren, entkernen und würfeln.

Das Fleisch waschen, gut abtrocknen und in Würfel schneiden.

Die Tomate enthäuten und würfeln.

Das Öl in einer Pfanne erhitzen und die Fleischwürfel darin kurz anbraten. Das Gemüse zum Fleisch geben und mitbraten. Das ganze mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver würzen und Fleischbrühe angießen. Danach die Pfanne schließen und das Gulasch 15 min schmoren lassen. Die Tomatenwürfeln und die abgetropften Pilzen zum Gulasch geben, Sahne zugießen und 5 min einkochen lassen.

NN