

# Jägertopf mit Champignons

## Zutaten:

### 1kg Rindergulasch

2	mittelgr. Zwiebeln
2	rote Paprikaschoten
400 g	Champignons
600 g	festkochende Kartoffeln
3 EL	Öl
30g	Mehl
2-3 EL	Tomatenmark
	Salz
	Pfeffer
	Rosenpaprika
1	Lorbeerblatt
100 g	Schlagsahne
	Petersilie



## Zubereitung

Zwiebeln schälen und in Spalten schneiden. Paprika vierteln, putzen, waschen und in Stücke schneiden. Champignons säubern, putzen und halbieren.

Kartoffeln schälen, waschen und in Würfel schneiden.

Fleisch eventuell kleiner schneiden. 2 Esslöffel Öl in einem Bräter erhitzen.

Fleisch portionsweise kräftig anbraten. Alles wieder in den Topf geben, mit Mehl bestäuben. Tomatenmark zufügen und anschwitzen.

Fleisch herausnehmen. 1 Esslöffel Öl in den Topf geben. Champignons und Paprika im Bratfett andünsten, herausnehmen. Zwiebeln zufügen und glasig dünsten. Fleisch, die Hälfte der Kartoffeln und des Paprikas zufügen.

Mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver würzen. Mit 3/4-1 Liter Wasser ablöschen, aufkochen. Lorbeer zufügen. Zugedeckt ca. 1 1/2 Stunden bei mittlerer Hitze schmoren. 20 Minuten vor Garzeitende Rest Kartoffeln zufügen, nach 10 Minuten Pilze und übrigen Paprika.

Sahne zugießen. Mit Salz, Pfeffer und Paprika abschmecken. Mit Petersilie garniert servieren.

Guten Appetit!