

Kesselgulasch für zehn Personen

- 1,5 kg (Wild)Schwein
- 2,5 kg Kartoffeln
- 1,5 kg Zwiebeln
- ein großes Glas Sauerkraut
- ein kleines Bund Möhren
- eine Dose Pilze
- ein Stück Butter
- Wasser, Salz, Paprika, Soßenbinder und Öl

Das Fleisch mit ein wenig Öl braun anbraten, dann etwas Wasser und die kleingehackten Zwiebeln dazugeben. Das Ganze gut rühren bis die Zwiebeln glasig sind.

Jetzt die restlichen Zutaten hinzufügen (Salzen nicht vergessen), mit Wasser auffüllen, aufkochen und köcheln lassen. Nach ca. 2 h ist alles fertig (ganz Hungerige können auch schon essen, wenn die Kartoffeln weich sind).

Mit Salz, Pfeffer, Paprika würzen, ggf. etwas Soßenbinder für die Sahnigkeit hinzufügen (kann bei längerem Kochen entfallen).

Am nächsten Tag schmeckts noch besser.