



Feuriges Gulasch mit Cranberries

500g Gulasch halb/halb
3 rote Paprika
300g Cocktailtomaten
100g getr. Cranberries
1 Gemüsezwiebel
100ml Wasser
4 EL Tomatenmark
2-3 TL Honig
SB Das Tomatengeheimnis
SB All Arrabbiata
Salz

Das Gulasch in einem Topf mit Öl scharf anbraten. Die Gemüsezwiebel grob würfeln, zugeben und 3-4 Minuten mitbraten. Mit 5 TL „Das Tomatengeheimnis“ bestreuen und alles gut vermengen.

Die Paprika grob würfeln, zu dem Fleisch geben und kurz garen. Nun Wasser angießen, das Tomatenmark und den Honig unterrühren.

Die Cocktailtomaten halbieren und mit den Cranberries zugeben.

Mit etwa 2 TL „All Arrabbiata“ Gewürz und 1 TL Salz abschmecken. Bei geschlossenem Deckel 1-1,5 Stunden sanft schmoren lassen.

Mit Nudeln deiner Wahl servieren.