

## Letscho mit Hackfleisch

### Zutaten für 2 Portionen :

300 g Hackfleisch, gemischt  
300 g Paprikaschoten, ungarische  
300 g Zwiebeln  
300 g Tomaten  
3 Knoblauchzehen  
15 g Paprikapulver, mild  
30 g Räucherspeck  
1 EL Schweineschmalz  
1 EL Paprikamark, scharf  
(Gulyáskrémsípös)  
Salz



### Zubereitung :

Das Rezept für dieses Letscho mit Hackfleisch hat uns unser Freund Hubert geschickt. Seine Frau stammt aus Ungarn. Wir kannten Letscho mit Hackfleisch bisher nicht, finden es aber super lecker.

Zuerst werden die Gemüse gewaschen, geputzt und geschnitten. Also die Zwiebeln schälen und klein würfeln. Die Paprikaschoten – wir hatten gelb-grüne und rote ungarische waschen, Stengelansatz entfernen, teilen, in Streifen schneiden. Die Tomaten – das ist jetzt typisch Kochbären – am Stielansatz kreuzweise einschneiden, kurz in kochendes Wasser tauchen und dann die Haut abziehen. Das Fruchtfleisch (ohne Kerne) würfeln. Die Knoblauchzehen auch abziehen und fein würfeln. So ... und nun kommt ein Trick um das Letscho „richtig ungarisch“ zu machen. Üblicherweise verwendet man in Ungarn als Fett Schweineschmalz. Nicht irgend ein Schweineschmalz! Es muss durch Braten ausgelassen werden, nicht durch Kochen! So ein Schweineschmalz bekommt man nicht überall. Also haben wir es so gemacht: Den Räucherspeck fein gewürfelt. Dann bei geringer Hitze mit einem Esslöffel Schweineschmalz ausgelassen, bis die Würfel knusprig waren. In diesem Fett dann die Zwiebel braun angeröstet, das Hackfleisch zu gegeben und krümelig geröstet. Dann den Topf von der Platte genommen und kräftig mit 15 g Paprikapulver überstäubt. Nun den Knoblauch und die Paprikastreifen zugegeben und kurz mit schmoren. Nun mit etwas Flüssigkeit (Wasser oder Brühe) aufgiessen.

Nach etwa 15 Minuten haben wir die Tomatenwürfel zu gegeben, das Ganze mit Paprikamark und (vorsichtig) mit Salz gewürzt. Das ungarische Paprikamark ist sehr salzig!

Unser Freund Hubert genießt das Letscho mit Sauerteigbrot. Wir haben uns noch Knöpfele dazu gemacht. Jedenfalls – dieses Letscho mit Hackfleisch können wir von [kochbaeren](http://www.kochbaeren.de) nur weiter empfehlen!

© [WWW.KOCHBAEREN.DE](http://WWW.KOCHBAEREN.DE)