Hozzávalók:
25-30 dkg húsos császárszalonna (lehet 20 dkg füstölt szalonna is), 3 evőkanál olaj, 4 közepes vöröshagyma, 3-4 gerezd fokhagyma, 1 kiskanál őrölt köménymag, 2 evőkanál jóféle pirospaprika, 2 evőkanál csemege Piros Arany (ez el is maradhat), 1-2 paprika és paradicsom, só, 3,5 kg burgonya, kb. 50 dkg kemény (szeletelhető) parasztkolbász (virsli is lehet)

1. A császárszalonnát 1 centis (ha füstölttel főzzük, azt csak 0,5 centis) kockákra vágjuk. Egy bográcsba szórjuk, az olajat ráöntjük és gyenge tűz fölé akasztjuk, hogy a szalonna szép lassan kiadhassa a zsírját, anélkül, hogy megégne.
2. A hagymát megtisztítjuk, finomra vágjuk, a pörcösödő szalonnához adjuk, kevergetve megfonnyasztjuk. Ekkor a zúzott fokhagymát és a köményt belekeverjük, a pirospaprikával meghintjük. Elkeverjük, majd azonnal, mielőtt a paprika megéghetne, kb. 5 deci vizet öntünk rá.
3. A Piros Aranyat, a kis kockákra vágott paprikát és paradicsomot hozzáadjuk, és beledobunk 1 kiskanálnyi sót is. Amint forr, lefedjük, és hagyjuk, hogy ennek a pörköltalapnak egy kicsit szétfőjenek az „alkatrészei”, besűrűsödjön. Hagyjuk kb. 30 percig főni, de közben néha keverjük meg és elfövő levét is pótoljuk.
4. Bőven van tehát idő arra, hogy a burgonyát megtisztítsuk, megmossuk, cikkekre vágjuk. Ezután a paprikás alapba rakjuk és annyi vizet öntünk rá, hogy majdnem ellepje. 1 csapott evőkanálnyi sót szórunk bele. A tüzet erősítve alatta (lejjebb engedve a bográcsot) fölforraljuk, majd kis rést hagyva lefödjük. Újra gyengébb tűz fölött (följebb emelve a bográcsot) 30-35 perc alatt megfőzzük. Közben többször óvatosan megkeverjük, és valamikor félidőben hozzáadjuk a bőrétől megszabadított, karikákra vágott kolbászt is. A végén megkóstoljuk, ha kell utánasózzuk, fűszerezzük.

Jó tanács
– A paprikás krumplit nokedlivel is lehet gazdagítani. Ehhez a mennyiséghez kb. 25 deka

finomlisztet 1 mokkáskanál sóval, 1 tojással és kb. 2 deci vízzel összekeverünk, hogy a tészta se túl lágy, se túl kemény ne legyen. 4-5 perccel azelőtt, hogy a krumpli elkészülne, a tésztát apránként egy – lehetőleg nyeles – vágódeszkára szedjük, azután vízbe mártott késsel (annak is a fokával) a paprikás krumpli kicsit bővebbre hagyott levébe „aprítjuk”, de beleszaggathatjuk kiskanállal is. Közben többször megkeverjük.
– A paprikás krumpli ízét csípős Piros Arannyal vagy Erős Pistával is megbolondíthatjuk.
– Tűzhelyen, lábasban is ugyanígy készíthetjük.

10 főre
Elkészítési idő: 1 óra 30 perc
Egy adag: 730 kcal