

Ungarisches Gulasch

Zutaten für 4 Personen:

800 g Gulasch vom Rind
2 Paprikaschoten, rot
1 Paprikaschote, grün
30 g Butterschmalz
2 Zwiebeln, klein oder 1 Zwiebel, groß
3 Knoblauchzehen
1 Chilischote
1 l Fleischbrühe
3 EL Tomatenmark
Paprikapulver
Pfeffer + Salz

Zubereitungszeit: ca. 75 Minuten

Die Zwiebeln und die Knoblauchzehen schälen und in Würfel schneiden.
Das Butterschmalz in einem großen Topf erhitzen und zergehen lassen.
Zwiebeln und Knoblauch im zerlassenen Butterschmalz glasig dünsten.

Das Fleisch grob würfeln und mit den Zwiebeln und dem Knoblauch anbraten.
Dann das Tomatenmark untermengen. Den Topf vom Herd nehmen und mit dem Paprikapulver, Salz und Pfeffer würzen. Danach mit der Fleischbrühe auffüllen und ca. 40 Minuten kochen lassen.

Währenddessen die Paprikaschoten, putzen, abwaschen und in ca. 2 cm große Würfel schneiden. Die Chilischote der Länge nach aufschneiden, von den Kernen befreien und in schmale Streifen schneiden. Die Paprikaschoten und die Chilischote ca. 10 Minuten vor Ablauf der Garzeit zum Fleisch geben und mitköcheln lassen.

Bei Bedarf kann man das Gulasch zum Schluss mit etwas Stärke noch ein wenig binden.

Zum ungarischen Gulasch passen sehr gut in Butter geschwenkte Nudeln.

Wir wünschen Guten Appetit!