

Ungarisches Gulasch

Zutaten:

1 Kg Fleisch
500 – 750 g Kartoffeln
500 – 750 g Zwiebeln
2 grosse Tomaten
Rotwein
etwas Gänseschmals (falls vorhanden)
1 – 3 Stück frische Paprika (falls gewünscht) – nicht zu gross!
gegebenenfalls Tabasco
gemahlene Kümmel
Paprikapulver

Zubereitung:

Die Fleischwürfel auf 3 oder 4x verteilt scharf anbraten. Während des Anbratens etwas Gänseschmalz nach persönlichem Geschmack zugeben.

Danach die Zwiebeln anbräunen, bis sie glasig sind. Dann wieder das gesamte angebratene Fleisch hineingeben und 1 EL Paprikapulver begeben. Wenn frische Paprika mit verarbeitet werden sollen, dann lediglich **1 gestrichenen EL nach dem Anschwitzen** der Parikastreifen, sonst **1 gut gehäuften EL** zugeben. Das Ganze gut durchmengen. **Währenddessen stets darauf achten, dass das Paprikapulver nicht anbrennt – Bittergeschmackgefahr!**

Das Ganze mit Rotwein gut ablöschen. Gegebenenfalls mit heissem Wasser statt zuviel Rotwein arbeiten. Die Tomate(n) zugeben – Schale beim Kochen abziehen! Je nach Geschmack Salz, Pfeffer, Kümmelpulver oder auch noch Paprikapulver begeben.

Das Ganze kochen lassen. Ca. 30 Minuten bevor das Gulasch fertig wird, die Kartoffeln zugeben. Die Kartoffelstücke nicht zu gross oder zu klein schneiden!