

# Ungarisches Gulasch

## Zutaten:

1 Kg Rindfleisch (wer mag kann aber auch Schweinefleisch nehmen)  
500 – 750 g Kartoffeln  
500 – 750 g Zwiebeln  
2 grosse Tomaten  
Rotwein  
etwas Gänseschmalz (zur Not auch ohne, aber ... naja)  
1 – 3 Stück frische Paprika – nicht zu groß!  
gemahlener Kümmel  
Paprikapulver  
Salz  
Pfeffer

## Zubereitung:

Das Fleisch in Würfel schneiden, aber nicht zu klein! 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!**

Dann 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!