

Ungarisches Gulasch

Zutaten für 4 Personen

600	g	Rindsvoressen	In 2 cm Würfel geschnitten.
1	EL	Mehl	Rindfleisch mit Mehl bestäuben.
2	EL	Bratfett	Fett in der Pfanne heiss werden lassen und das Fleisch portionenweis scharf anbraten, aus der Pfanne nehmen und beiseite stellen.
		Salz	Fleisch mit etwas Salz bestreuen.
100	g	Speckwürfeli	Anbraten und zum Rindfleisch geben.
1		Peperoni, rot	In kleine Würfel schneiden.
400	g	Zwiebeln	
2		Knoblauchzehen	Zwiebeln und Knoblauch fein hacken und zusammen mit der Peperoni gut andünsten, aus der Pfanne nehmen und beiseite stellen.
1	EL	Tomatenpüree	
1	TL	Zucker	Zucker mit dem Tomatenpüree anbraten.
1.5	dl	Rotwein	Tomatenpüree ablöschen.
3	dl	Bouillon	Bouillon, Fleisch und Zwiebeln begeben und das Gulasch aufkochen.
2	EL	Paprika, scharf	Zum Gulasch geben und dieses zugedeckt 1½ bis 2 Stunden leicht köcheln. Gelegentlich umrühren. Mit Teigwaren, Spätzli oder Salzkartoffeln servieren.

