



Gulasch

Zutaten:

1 kg Gulasch halb Rind, halb Schwein
500 g Zwiebeln
3 Knoblauchzehen
Rotwein
Salz , Pfeffer
2 EL Paprika edelsüß
½ TL Kümmel gemahlen
1 TL Majoran
2 EL Tomatenmark
Sahne oder Creme fraiche
1 rote Paprika
Saucenbinder

Zubereitung:

In einem sehr heißen Schmortopf Bratfett erhitzen und das Fleisch von allen Seiten gut anbraten, die gewürfelten Zwiebeln und Knoblauch dazugeben und anbraten, mit 1 - 2 Gläsern Rotwein ablöschen und mit Wasser auffüllen. Alles kräftig würzen und ca. ½ Stunde im Schnellkochtopf garen.

In der Zwischenzeit die Paprikaschote putzen und in kleine Würfel schneiden.

Nach der Garzeit des Fleisches die Schotenwürfel dazugeben, Tomatenmark dazugeben und nochmals Abschmecken, mit Saucenbinder andicken. Ein Schuß Sahne oder Creme fraiche rundet das Gulasch ab.

Serviert mit Spätzle, Spirelli-Nudeln oder Reis und z.B. einem Gurkensalat immer wieder gerne gegessen.