



ungarisches gulasch

Für 6 Personen

zutaten

1 kg Rindfleisch (aus der Keule)
250 g Zwiebeln
3 EL Sonnenblumenöl
3 Knoblauchzehen
3 TL edelsüßes Paprikapulver
2 TL scharfes geräuchertes Paprikapulver
(Pimentón picante)
Salz
1 TL Kümmel
5 EL Tomatenmark
200 ml trockener Rotwein
3 rote Paprikaschoten (à 200 g)
Zucker



zubereitung

Das Öl in einem breiten Topf erhitzen. Die in Würfel geschnittenen Zwiebeln bei mittlerer Hitze darin glasig dünsten. Knoblauch fein hacken und kurz mit dünsten.

Die beiden Paprikasorten mischen, zu den Zwiebeln geben und kurz andünsten.

Das Fleisch in ca. 3 cm große Würfel schneiden und zu den Zwiebeln geben. Bei mittlerer Hitze 5 Minuten von allen Seiten anbraten. Mit Salz und Kümmel würzen.

Das Tomatenmark mit 250 ml kochendem Wasser und dem Rotwein vermischen und zum Fleisch geben. Bei mittlerer Hitze 2 – 2,5 h schmoren.

Die Paprika putzen, in 3 cm große Würfel schneiden und zum Fleisch geben. Nochmals 30 Minuten schmoren. Mit Salz und einer Prise Zucker abschmecken.

Dazu passen Salzkartoffeln.