

Ungarisches Gulasch



Zutaten für 3-4 Personen

500 g	Gallowayragout
400 g	Zwiebeln
100 g	Peperoni (grün, rot, gelb)
1	Tomaten
2	Zehen Knoblauch
1	gestrichener Kaffee-Löffel Kümmelsamen
25 g	Paprika, mild (edelsüss)
3 dl	Rotwein (ca.), Fleischbouillon nach Bedarf
	Bratbutter, Salz und Pfeffer

Vorbereitung

- Zwiebeln rüsten, halbieren und in feine Scheiben schneiden
- Peperoni rüsten und in grobe Streifen schneiden (1 - 2 cm breit)
- Tomaten schälen, entkernen und in Würfel schneiden
- Knoblauch rüsten und fein hacken

Zubereitung

- Zwiebeln und Fleisch mischen, wenig Salz begeben und bei mittlerer Hitze in der Butter dünsten, bis sich ein sirupartiger Saft gebildet hat
- Paprika und Tomaten zufügen und ebenfalls etwas mitdünsten
- Knoblauch und Kümmel beifügen und mit Rotwein ablöschen
- Nach Belieben noch etwas Bouillon zugeben
- Abschmecken
- Zugedeckt langsam dünsten bis Fleisch schön zart ist (ca. 2 Std.)

Hinweise

- Tomaten schälen: Tomaten für eine Minute in kochendes Wasser geben, herausnehmen und sofort die Haut abziehen
- Dieses Gericht eignet sich auch sehr gut zum Vorkochen.