AUFWAND	KOCHDAUER	SAISON	HERKUNFT
mittel	180 Min.	Herbst	Osteuropa

UNGARISCHES GULASCH

Rezept und Foto: Dieter Kuhn, Wohlen

KURZ VORGESTELLT

Scharf oder mild, mit viel oder wenig Zwiebeln, mit oder ohne Kartoffeln. Hauptsache, genügend lange schmoren lassen.

ZUTATEN (4 PERSONEN)

2	Zwiebeln, grosse	1 TL	Mayoran
2 Zehe	Knoblauch	1 TL	Kümmel
800 g	Rindsvoressen	1 Dose	Tomaten à 250 g
1 EL	Paprika	2	Peperoni
1 TL	Salz		Salz, Pfeffer aus der Mühle

ZUBEREITUNG

1. Öl im Schmortopf wärmen. Fein geschnittene Zwiebeln darin anziehen, später Knoblauch zugeben, zusammen glasig werden lassen. Anschliessend wegstellen. Rindsvoressen portionenweise anbraten.
2. Zwiebeln, Fleisch, Gewürze, Tomaten und gut 1dl Wasser in den Topf geben und umrühren. Schmortopf auf dem Kochfeld auf kleinerer Temperatur mind. 2 1/4 Std. köcheln lassen. Dabei ein, zwei Mal Wasser nachgiessen. Das Fleisch soll immer mit der Sauce bedeckt sein.
3. 30 Min. vor Kochende Peperonistreifen und - falls gewünscht - Kartoffeln in den Topf geben. Abschmecken und servieren.