

Original Ungarisches Gulasch

(Rezept für 4 Personen)

800 g Rindsgulasch
2 mittelgrosse Zwiebeln
2 Stück Knoblauchzehen
1 Esslöffel Paprika edelsüss
1 Esslöffel Paprika scharf
1 Dose gehackte Tomaten (ca.250 g)
4 dl Fleischbouillon
2 Lorbeerblätter
2 rote Peperoni
400 g Kartoffeln
3 Esslöffel Crème fraîche
Salz, Pfeffer aus der Mühle

Fleisch würzen, Zwiebeln in feine Streifen schneiden und Knoblauch hacken. Fleisch in Fettstoff scharf anbraten, Zwiebel, Knoblauch zufügen und ca. 3 Minuten mit dämpfen. Paprikapulver, Salz, Lorbeer, Tomaten mit Saft zugeben, mit der Bouillon aufgiessen und 1 ½ Std. köcheln. Paprika und Kartoffeln putzen und würfeln und ca. 20 min vor Garzeit dazu geben. Creme fraiche unterrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Der Koch Quicktipp von Radio Liechtenstein – www.radio.li