

## **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](http://www.radio.li)