

Ungarisches Gulasch Voressen (2 Personen)

400 gr	Rindsragout vom Schenkel
2	Zwiebeln grob gehackt (240 gr)
2	Peperoncini in Ringli geschnitten
3 dl	Rindsbouillon
1 dl	Rotwein (oder Weisser Portwein)
½ EL	Tomatenpüree
½ EL	Paprika edelsüss
1 TL	Cayenne Pfeffer
½ TL	Majoran
½ TL	Kümmel
1 TL	Salz

ZUBEREITUNG

1. Zwiebeln im Schweinefett anbraten
2. Fleisch dazugeben und gut anbraten
3. Mit Rotwein ablöschen
4. Rindsbouillon hinzugeben, bis die Fleischstücke bedeckt sind
5. Tomatenpüree begeben
6. Paprika, Kümmel, Majoran, Cayenne Pfeffer, Salz begeben
7. Bei niedriger Hitze 1 ½ h köcheln lassen.
8. Abschmecken, servieren

DAZU PASST

- Kartoffelstock
- Polenta
- Semmelknödel