

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. Rotwein und Rindsbouillon mischen.
2. Paprika, Kümmel, Majoran, Cayenne Pfeffer, Salz und Peperoncini begeben
3. Fleisch, Zwiebeln, Tomatenpüree dazugeben und gut mischen.
4. Rindsbouillon hinzugeben, bis die Fleischstücke bedeckt.
5. Bei 200 Grad zugedeckt im Römertopf, ca. **1 ½ h** köcheln lassen.
6. Abschmecken, servieren

DAZU PASST

- Kartoffelstock
- Polenta
- Semmelknödel

TIP

- Wenn Du keinen Römertopf hast, einfach bei niedriger Hitze 1 ½ h köcheln lassen