



Ungarisches Gulasch

Schritte: 7

Schwierigkeitsgrad: Leicht

Zutaten

20 Portionen

2,5 kg	Zwiebeln	10	Knoblauchzehen
5 rote	Paprika	5 gelbe	Paprika
5 kg	Rindfleisch	5 EL	Mehl
	Salz und Pfeffer	5 EL	Paprikapulver, edelsüß
5 EL	Paprikapulver, scharf	15 EL	Schmalz
10 EL	Tomatenmark	0,75 l	Rotwein
	Majoran zum Garnieren (5-10 Zweige)		

Zubereitung

1. Knoblauch und Zwiebeln schälen, Knoblauch klein hacken und Zwiebeln würfeln.
2. Paprika waschen, entkernen und in Streifen schneiden.
3. Rindfleisch waschen, abtupfen und in Würfel schneiden. Danach in eine Schüssel geben, mit dem Mehl bestäuben, mit Salz, Pfeffer, Paprikapulver edelsüß und scharf würzen.
4. In einem großen Topf Schmalz erhitzen und die Fleischwürfel anbraten. Zwiebeln, Knoblauch und Paprika dazugeben und ebenfalls anbraten.
5. Tomatenmark zufügen und ein paar Minuten weiterbraten. Mit dem Wasser (pro Kilo Fleisch ca. 1 l Wasser) und dem Rotwein ablöschen.
6. Alles aufkochen lassen und bei mittlerer Hitze ca. 2 Stunden schmoren lassen.
7. Zum Schluss, Majoran waschen, Blättchen abzupfen, klein hacken und über das Gulasch streuen. Mit gekochten Kartoffeln servieren.