

# Ungarisch Gulasch

Hauptgericht für 4 Personen:

- 4 Zwiebeln
- 1 rote Peperoni
- 2 Tomaten
- 800g Rindsvoressen
- 2 EL Olivenöl
- 150g Speckwürfeli
- 2 EL Paprika edelsüss
- 1 TL Paprika scharf
- 2 EL Tomatenpüree
- 1 dl Rotwein
- 4 dl Rindsbouillon
- Salz, Pfeffer

Nach Belieben: 180 g Sauer-Halbrahm

1. Zwiebeln halbieren und in Streifen schneiden. Peperoni und Tomaten in mundgerechte Stücke schneiden. Grosse Fleischstücke halbieren.

2. Olivenöl in einem Schmortopf erhitzen. Fleisch portionsweise anbraten und beiseite stellen. Speck im Topf anbraten. Zwiebeln, Tomaten und Peperoni mit dem Fleisch zugeben und dünsten. Paprika darüber stäuben. Tomatenpüree beigegeben und mischen. Mit Wein ablöschen, etwas einköcheln und Bouillon dazugeben. Zugedeckt bei kleiner Hitze ca. 1 Stunde schmoren lassen. Deckel entfernen und Flüssigkeit einkochen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Bei Bedarf Sauerrahm dazu reichen.

Dazu passen Salzkartoffeln

**Zubereitung ca. 35 Minuten und 1 Stunde schmoren lassen**