

Gulasch

Einfache Variante, leichte Zubereitung

Zutaten:

850g Schweineschulter oder Hals
 400g Rindfleisch
 4 große Zwiebeln
 1 – 2 Paprika
 1 Knoblauchzehe
 1 Liter Brühe (Instant)
 3 – 4 EL Tomatenmark
 1 Nelke
 1 Lorbeerblatt
 1 TL Kümmel ganz
 Ein Stück Jalapeño
 2 – 3 EL Paprika edelsüß
 Etwas Paprika scharf
 25g Butter
 1 EL Mehl
 Salz und Pfeffer



So funktioniert es!

Fleisch in Stück schneiden
 Zwiebeln Schälen und grob schneiden
 Knoblauch fein hacken
 Mit Paprika Salz, Pfeffer würzen Jalapeño dazu geben und gut durchmischen
 Die Nelke, das Lorbeerblatt zerbröseln und den Kümmel in die Butter geben
 Mit scharfem Messer die Gewürze fein hacken
 Die Butter verhindert das wegspringen
 Mit zu dem Fleisch und den Zwiebeln geben und noch mal kräftig mischen

So geht es weiter!

Das Gewürzte Fleisch und die Zwiebeln in den Ofen geben.
 In der Brühe das Tomatenmark lösen und zum Fleisch geben.
 Es sollten mindestens 2cm bis zum Rand frei bleiben das es nicht überkocht

Backofen vorheizen!

Bei 230 -240C ca. 35 Minuten mit Deckel in den Ofen geben
 Nach dieser Zeit das Gulasch einmal umrühren und die Temperatur auf 180 – 190C senken
 Für weitere 60 – 65 Minuten schmoren lassen

Es wird Zeit für die Paprika!

Ca. 20 Minuten vor dem Servieren die Paprika entkernen und klein schneiden.
 Die Stücke unter das Gulasch heben und gar ziehen lassen.
 Nach belieben eventuell noch etwas andicken. zB. mit Mehlbutter oder gelöster Speisestärke
 Mit Salzkartoffeln, Nudeln und etwas Gemüse servieren.

Guten Appetit!