Gulasch

In den meisten Fällen nimmt man halb Rindfleisch und halb Schweinefleisch für einen Gulasch. Die feinere Variante ist mit Kalbfleisch.

Zutaten:

- Rindfleisch
- Schweinfleisch
- Paprika rot
- Zwiebel
- Salz
- Pfeffer
- Paprikapulver
- Majoran
- ein wenig Kümmel
- 2 Lorbeerblätter
- 3 Nelken
- Tomatenmark
- Karotten
- Öl
- Fonds oder Brühe oder 1 Brühwürfel
- Speisestärke

Zwiebel schälen und klein schneiden und in Öl goldbraun anschwitzen. In einer extra Pfanne das Fleisch in Öl anbraten die klein geschnittenen Paprika mit anbraten. Alles zusammen in einen Bräter geben und mit Wasser und ½ Brühwürfel, oder Fonds mit etwas Wasser auffüllen bis das Fleisch bedeckt ist, mit den Gewürzen nach Geschmack würzen und ungefähr 10 min andünsten.

Danach mit Wasser aufgießen und die andere Hälfte des Brühwürfels hinzufügen, oder dementsprechend Brühe und Wasser. Zugedeckt auf kleiner Stufe schmoren lassen bis das Fleisch weich ist. Dies kann 1,5 bis 2 Stunden dauern.

Ungefähr ein Teelöffel Speisestärke mit einem Esslöffel Wasser auflösen und unter den Gulasch mischen und aufkochen, bis die Sauce gebunden ist. Danach endgültig abschmecken.

Der Gulasch schmeckt fast am nächsten Tag aufgewärmt noch besser.