

Ungarisches Rinder-Gulasch

Für 4 Personen

800 g Rinder-Beinscheiben	500 g Zwiebeln	500 ml Brühe
3 Knoblauchzehen	3 El Butterschmalz	1 El Paprika edelsüß
1 El Paprikapulver scharf	2 Lorbeerblätter	1 TL Essig
250 g Tomaten	2 Stück Paprika rot	300 g festk. Kartoffeln
4 El Crème-fraîche	Salz, Pfeffer	

Fleisch pfeffern, Zwiebeln und Knoblauch in grobe Stücke schneiden. Das Fleisch in Butterschmalz scharf anbraten, Zwiebeln, Knoblauch zufügen. Paprikapulver, Salz, Lorbeer, Essig, Tomaten mit Saft zugeben, mit Brühe aufgießen und 2 Stunden simmern lassen; danach die Lorbeerblätter entfernen.

Paprika, Kartoffeln putzen, würfeln und ca. 20 min vor Garzeit-Ende dazu geben. Crème-fraîche unterrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Veredelungen:

1. Das Gulasch am Vortag zubereiten.
2. Die gewürfelten Kartoffeln vorkochen, in Butterschmalz kross anbraten, mit Zucker betreuen, karamelisieren lassen und am Ende untermischen.
3. Als Brühe nehme man z. B. Rinderbrühe, Fleischbrühe, Geflügelbrühe Gemüsebrühe, Wein oder eine Mischung von Wein und Brühe. Dazu kann man auch die Knochenscheiben von den Rinder-Beinscheiben verwenden.
4. Die Tomaten blanchieren und die Schale abziehen; danach würfeln und die Kerne entfernen.
5. Wer mehr Tomaten-Geschmack wünscht, füge am Anfang getrocknete Öl-Tomaten hinzu.
6. Die Paprikaschoten mit dem Sparschäler schälen; die Schale ist unverdaulich.

NN am 10. Februar 2013