

Lollo`s ungarisches Rindergulasch



Zutaten: (6 Personen, 100 - 120 Minuten Kochzeit)

- **2000 g Rindergulasch** – (oder Schweinegulasch)
- **4 große Zwiebeln** – (würfeln)
- **5 kleine, oder 4 große rote Paprikaschoten** – (gewürfelt)
- **20 g Butterschmalz** – (oder Sonnenblumenöl)
- **1 l Wasser**
- **½ l Fleischbrühe**
- **2 Beutel Gulaschfix** – (für je 1/2 l Wasser)
- **1 TL Salz**
- **6 EL edelsüßen Paprikapulver**
- **2 EL edelsüße Paprikaflocken** – (wenn zur Hand, sonst weglassen)
- **4 EL Tomatenmark** – (3-fach)
- **1 Lorbeerblatt**

Zubereitung:

1. Das Butterschmalz, oder reichlich Sonnenblumenöl in einer großen Kasserole geben und anheizen. Das kleingewürfelte Rindergulasch hinzugeben und stark anschmoren. 2 EL Tomatenmark und 4 EL edelsüßen Paprikapulver sowie 2 EL Paprikaflocken hinzugeben und

mit der Fleischbrühe die Röstaromen vom Topfboden ablösen. Reichlich mit einem Holzlöffel immer wieder durchwelken damit es nicht anbrennt.

2. Die kleingeschnittenen Zwiebeln zum Fleisch geben und glasig anschmoren, danach die kleingeschnittenen Paprikaschoten begeben und immer wieder gut durchwelken.
3. Währenddessen, oder bereits vor dem Anbraten 1 Liter Wasser mit 2 Beutel Gulaschfix, 2 EL edelsüßen Paprikapulver, 2 EL Tomatenmark und das Salz zusammen in ein Behältnis vermengen und zunächst etwas stehen lassen.
4. Nach ca. 10 Minuten das Gemenge zum Fleisch geben, umrühren, Deckel drauf und ca. 20 Minuten köcheln lassen.
5. Backröhre auf 150 Grad vorheizen, Kasserole hineinstellen und 90 Minuten kochen lassen. Zwischendurch auch einmal herausnehmen und gut umrühren. Schweinefleisch braucht etwas weniger Garzeit.
6. Wer es gerne schärfer mag, kann zusätzlich auch Rosenpaprika oder eine kleingehackte rote Peperoni hinzugeben. Ich bin wahrhaftig kein Knoblauchfan, aber wer es mag, darf gerne eine Zehe hinzugeben.

Das Gulasch serviere ich mit Nudeln oder Salzkartoffeln.

Dazu passt ein leckerer Gurken- oder Blattsalat.



