



Original Ungarisches Gulasch - von meiner Tante aus Ungarn

Fix & Fertig

von zicklein12



ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

600 Gramm	Rindergulasch
200 Gramm	Zwiebeln frisch
2 Stück	Knoblauchzehen
3 Esslöffel	Butterschmalz
1 Esslöffel	Paprika edelsüß
1 Esslöffel	Paprikapulver scharf
2 Stk.	Lorbeerblätter
1 TL	Essig
250 Gramm	Tomaten geschält
2 Stück	Paprika rot
300 Gramm	Kartoffeln festkochend
2 Esslöffel	Crème fraîche
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer aus der Mühle

ZUBEREITUNG

- 1 Fleisch pfeffern, Zwiebeln und Knoblauch in grobe Stücke schneiden
- 2 Fleisch in Butterschmalz scharf anbraten, Zwiebel, Knoblauch zufügen
- 3 Paprikapulver, Salz, Lorbeer, Essig, Tomaten mit Saft zugeben, ca 500ml Wasser aufgießen und 1 1/2 Std köcheln
- 4 Paprika und Kartoffeln putzen und würfeln und ca. 20 min vor Garzeit dazu geben
- 5 Creme fraiche unterrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken