



Ungarisches Gulasch mit Sauerrahm

Zutaten

Hauptgericht

Für 4 Personen

4	Zwiebeln
1	rote Peperoni
2	Tomaten
800 g	Rinds- oder Kalbsragout
2 EL	Bratbutter
150 g	Speckwürfeli
2 EL	edelsüßer Paprika
1 TL	scharfer Paprika
2 EL	Tomatenpüree
1 dl	Rotwein
4 dl	Rinds- oder Kalbsfond
	Salz
	Pfeffer
180 g	Saurer Halbrahm nach Belieben

So gehts

Zubereitung: ca. 35 Minuten

Schmoren lassen: ca. 1 Stunde



Gesamt: 1 Std. 35 Min.



Zwiebeln halbieren und in Streifen schneiden. Peperoni und Tomaten in mundgerechte Stücke schneiden. Grosse Fleischstücke halbieren.



Bratbutter in einem Schmortopf erhitzen. Fleisch portionenweise anbraten und beiseitestellen. Speck im Topf dünsten. Zwiebeln, Tomaten und Peperoni mit dem Fleisch zugeben und dünsten. Paprika darüberstäuben. Tomatenpüree begeben und mischen. Mit Wein ablöschen und mit Fond auffüllen. Zugedeckt bei kleiner Hitze ca. 1 Stunde schmoren lassen. Deckel entfernen und Flüssigkeit einkochen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Nach Belieben mit Sauerrahm servieren. Dazu passen Salzkartoffeln.

Rezept: Annina Ciocco

Gewusst wie

Das Tomatenkonzentrat und den edelsüßen Paprika mit ungarischem Paprikakonzentrat aus der Tube ersetzen. In Ungarn wird Kalbsgulasch mit und Rindsgulasch ohne Sauerrahm serviert.

