

Gulyás hus - Ungarisches Gulasch



Zutaten für 4 Personen

- 500 g Zwiebeln
- 1 Knoblauchzehe
- 2 EL Olivenöl
- 40 g Butter
- 3 EL Tomatenpurée
- 1 kg Rindsragout
- 1 EL Rosenpaprika
- 1 TL Paprika scharf
- Salz
- Pfeffer
- 1 Becher Sauerrahm

Zubereitung

- Zwiebeln in Scheiben schneiden und mit zerdrückter Knoblauchzehe im Bräter anrösten
- Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen und dazugeben
- Tomatenmark dazugeben und gründlich umrühren
- Paprika über das Fleisch streuen
- mit wenig Rinderbrühe ablöschen
- in den Crockpot geben und 3 Std. auf «high» oder 6 Std. auf «low» schmoren
- vor dem Servieren mit Sauerrahm legieren

Leicht abgeändert nach dem Originalrezept aus «Die 100 berühmtesten Rezepte der Welt»