



Ungarisches Gulasch

50 g	Speckwürfeli	glasig braten, herausnehmen
evtl.	Öl oder Fett	zugeben, erhitzen
400 g	Rindfleisch (z. B. Voressen) 2 cm-Würfel	auf grosser Stufe auf allen Seiten braten
400 g	Zwiebeln	
2	Knoblauchzehen	vorbereiten, schneiden, beifügen auf kleiner Stufe dämpfen
evtl.		
1-2 EL	Tomatenpüree	zugeben, mischen
1 EL	Peperoni getrocknet	
20 g	Tomaten getrocknet	über Nacht einweichen, mit der Flüssigkeit dazugeben
2-3 dl	Wasser oder Bouillon	ablöschen
evtl.	Salz o. Streuwürze	
1-2 KL	Paprika	würzen
wenig	Pfeffer	Speckwürfeli beifügen Auf kleiner Stufe zugedeckt schmoren Kochzeit 1 ½ bis 2 h



Dazu passen Salzkartoffeln oder Spätzli.