ungarisches Gulasch
bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

600 gr Rindergulasch, 400 gr Zwiebeln, 2 Knoblauchzehen, 3 Esslöffel Butterschmalz, 1 Prise Pfeffer, 1 Esslöffel Paprikapulver (edelsüß), 1 Teelöffel Rosenpaprika (scharf), 1 Teelöffel Essig, 800 gr Dose geschälte Tomaten, 2 Lorbeerblätter, 2 rote Paprikaschoten, 400 gr Nudeln, 1 Teelöffel Mehl, 1-2 Esslöffel Creme fraiche, 2 Esslöffel gehackte Petersilie, 1 Prise Salz.

Die Vorbereitungen:

Fleisch waschen, trockentupfen und pfeffern. Zwiebeln und Knoblauch abziehen. Zwiebeln achteln, Knoblauch in dünne Scheiben schneiden.
Paprikaschoten halbieren, entkernen, waschen und in 2 cm große Stücke schneiden.

Die Zubereitung:

Zwiebeln und Knoblauch in einem breiten Schmortopf in heißem Fett andünsten, herausnehmen. Fleisch portionsweise anbraten. Den entstehenden Fleischsaft abschöpfen, beiseite stellen. Alles zurück in den Topf geben, Paprikapulver darüber streuen. Mit Essig ablöschen. Fleisch salzen, dann Fleischsaft, Tomaten samt Flüssigkeit und ca. ½ l Wasser angießen. Lorbeerblätter zugeben. Gulasch bei milder Hitze zugedeckt etwa 1½ Stunden schmoren.
Nach 1 Stunde Kochzeit Paprikastücke zum Gulasch geben.
Nudeln in kochendem Salzwasser nach Packungsangabe garen.
Gulasch mit Salz und Pfeffer abschmecken. Mehl mit Creme fraiche verrühren. Unter das Gulasch rühren, noch mal aufkochen lassen. Petersilie über das Gulasch streuen. Mit den abgetropften Nudeln servieren.