

Gulasch nach hausgemachter Art

Zutaten (Für 4 Personen)

1 kg	Gulasch gemischt
3 - 4	Zwiebeln
2 - 3	EL Olivenöl
2 EL	Tomatenmark
1 Dose	Tomatenstücke
500 ml	Fleischbrühe
1	Knoblauchzehe
1	rote Chilischote
1 TL	Kümmel
1 EL	Paprikapulver
1 EL	frisch gehackter Majoran
3	Kartoffeln mittelgroß
3	Karotten mittelgroß
	Salz & Pfeffer



Zubereitung

Das Fleisch abspülen, trocken tupfen und in mundgerechte Stücke schneiden. Die Zwiebeln schälen, vierteln und in Streifen schneiden.

Das Öl in einen großen Topf geben und die Zwiebeln darin glasig andünsten. Die Fleischwürfel zufügen und alles hellbraun anbraten. Das Tomatenmark unterrühren und kurz mitbraten. Die Tomatenstücke zugeben und mit Brühe aufgießen, dass alles bedeckt ist. Etwa 2 Stunden auf kleiner Stufe köcheln lassen. Bei Bedarf noch etwas Brühe nachgießen.

In der Zwischenzeit den Knoblauch schälen und fein hacken. Die Chilischote waschen, putzen und fein hacken. Kartoffeln und Karotten schälen und in kleine Würfel schneiden. Die Zutaten mit dem Kümmel, Paprikapulver und Majoran während der letzten ca. 20 Minuten zum Gulasch geben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und servieren.

Dazu schmecken Nudeln, Reis, Spätzle oder Brot sowie ein frischer Salat.

Besonders appetitanregend kann das Gulasch auch in einem ausgehöhltem Brot serviert werden.



*Unseren Kunden wünschen wir
einen guten Start
in das Jahr 2016!*

