

## Gulasch ungarische Art

- 2 EL Butterschmalz oder Öl
- Speck
- 2 große Zwiebeln
- 50g Knollensellerie
- Tomatenmark
- 1 Karotte
- Gewürzgurken
- Paprika Edelsüß
- Salz, Pfeffer, Muskatnuss, Senf
- 2 Lorbeerblätter
- Rotwein
- Rindfleisch gewürfelt



## Zubereitung

Die Zwiebeln in 0,5 cm große Würfel schneiden, Karotte und Sellerie würfeln und alles in 2 EL Butterschmalz kräftig anbraten, Tomatenmark zugeben, andünsten bis sich eine homogene Masse bildet, das Mark darf ruhig ein bisschen ansetzen, Paprika kurz mitrösten. Vorsicht, darf nicht verbrennen! Mit dem Rotwein und der Brühe ablöschen und zum Kochen bringen. Jetzt erst das gewürfelte Fleisch dazu geben, wieder aufkochen und bei kleiner Hitze mit den Lorbeerblättern ca. 2 Stunden köcheln lassen.

