

Ungarischer Gulasch

Entnommen und teils modifiziert:
Ungarische Kochrezepte von Károly Gundel,
Corvina Verlag Budapest 1968

Zutaten:

1 kg Lendenstück
3 Zwiebeln
400 g Kartoffeln
50 g Fett
1 g Knoblauch
1 g Kümmel
10 g Paprika, Salz
Grüne Paprikaschoten
Tomaten

Zubereitung:

Das Fleisch wird in Stücke zu etwa 20 g zerkleinert und tüchtig gewaschen.
Die Zwiebeln werden ganz fein geschnitten und in Fett goldgelb geröstet.
Nun salze man das Fleisch, leege es in den Kochtopf und lasse es zugedeckt
30 Minuten lang dünsten.

Sooft der Saft abgedampft ist, kann stets etwas Wasser oder Suppe zugegossen werden.

Jetzt schneide man die Kartoffeln in ähnliche Stücke, lege sie auf das Fleisch und füge noch den zerstoßenen Knoblauch, Kümmel und Paprika hinzu. Man schütte soviel Wasser dazu, dass es das Fleisch bedeckt.

Im Sommer kann man noch zwei entkernte grüne Paprikaschoten und Tomaten (beide in Scheiben geschnitten) hinzugeben. Nun lasse man es nocheinmal aufkochen, bis die Kartoffeln weich werden.

Vor dem Anrichten werden aus 200 g Mehl, einem Ei und etwas Salz geknetete Teigflecken ("Csipetke") eingekocht.

<http://www.ungarntipps.de/ungarischer-gulasch.shtml>