

MEIN LIEBLINGSREZEPT



Ritas Gulasch

Zutaten:

800g Rindergulasch
2 Zwiebeln
2 Tomaten
1 rote Paprika
1 grüne Paprika
3-4 geschälte Kartoffeln
30 g getrocknete Pilze
Öl, 3 EL Tomatenmark
600 ml Brühe
Salz, Pfeffer, Paprikapulver
Evtl. Cayennepfeffer, Saure Sahne

Das schmeckt dazu:

Nudeln, Spätzle, Reis
Salatteller ...
Rotwein (trocken oder halbtrocken)

Herausgeber:

Metzgerei Wagner
Babostr. 12a
93326 Abensberg
Tel.: 09443 - 905 777

Copyright: R. Wagner /A. Englmeier

Und so geht's:

Fleischwürfel in etwas Öl scharf anbraten.

Die klein geschnittenen Zwiebeln und Tomaten dazugeben.

Tomatenmark unterrühren und mit der Brühe ablöschen.

Mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver kräftig würzen.

Zugedeckt ca. 45 Minuten köcheln lassen.

Die klein geschnittenen Kartoffeln und Pilze dazugeben - weitere 15 Minuten köcheln lassen.

Paprikawürfel hinzufügen und einige Minuten fertig schmoren.

Mit Cayennepfeffer und Saurer Sahne nach Belieben abschmecken.

Das Gulasch lässt sich für eine Party oder die Familienfeier super vorbereiten.
Wenn etwas übrig bleibt - einfach einfrieren.

TIPP:

Ein Schuss Rotwein
und etwas Knoblauch
geben dem Gulasch
eine besondere
Note!