

Ungarisches Gulasch

by Andreas - Dienstag, November 24, 2009

<http://mundgericht.de/index.php/ungarisches-gulasch/>

Denkt man an Ungarn, fallen einem sofort Paprika und Gulasch ein. Die ungarische Küche ist zwar recht abwechslungsreich, doch als Vegetarier mit Paprikaallergie hat man dort eindeutig schlechte Karten. Für was man sich kulinarisch auch immer entscheidet, eines ist sicher: Es ist sehr kalorienreich.

800 gr. Rindfleisch

2 große Zwiebeln

3 rote Paprikaschoten

1 Tomate

1 TL Paprikapulver

Salz

Öl

1 Becher saure Sahne

Das Fleisch, die Zwiebel, die Tomate und die Paprikaschoten in Würfel schneiden. Nun die Zwiebeln in Öl anbraten und das Fleisch dazugeben. Alles mit dem Paprikapulver bestäuben. Die Tomaten- und Paprikawürfel begeben. Gut salzen und bei geschlossenem Deckel 2-3 Stunden köcheln lassen.

Wer möchte, kann auch noch einen Becher saure Sahne einrühren.