

# UNGARISCHES GULASCH

---

## Zutaten - Fleisch

- 1 EL Öl
- 800 g Rindsvoressen
- 3 Zwiebeln, in Streifen
- 2 Knoblauchzehen, fein gehackt
- 1 TL [Majoran](#), gemahlen
- 1 TL [Kümmel](#)
- 2 TL [Rosenpaprika](#)
- 1 TL [Salz](#)
- 3 dl Fleischbouillon

## Zubereitung

### Fleisch

Öl in einem Brattopf erhitzen, Fleisch portionenweise rundum anbraten, zurück in den Topf geben. Zwiebeln und Knoblauch begeben, ca. 3 Min. dämpfen, würzen. Bouillon dazugiessen, aufkochen, zugedeckt bei kleiner Hitze ca. 1 3/4 Std. schmoren.

### Gemüse

Kartoffeln, Peperoni und Tomaten begeben, zugedeckt ca. 30 Min. fertigschmoren.

## Zutaten - Gemüse

- 500 g festkochende Kartoffeln, in ca. 3 cm grossen Würfeln
- 1 gelbe Peperoni, in Streifen
- 1 rote Peperoni, in Streifen
- 1 Dose gehackte Tomaten (ca. 240 g)

*LaCucina*  
TEE & GEWÜRZE  
BERN UND ZÜRICH | [lacucina.ch](http://lacucina.ch)

