

Gulasch Ungarisch

Für 4 Personen

Zubereitungszeit ca. 2 Std.

600 g	Rindergulasch Salz, Pfeffer	Fleisch würzen und scharf anbraten; Zwiebeln und Knoblauch zufügen
2-3 Stk. 2 Stk.	Zwiebeln, in groben Stücken Knoblauchzehen, grob geschnitten	
1-2 El 1 Prise 2 Stk. 1 Tl 4 Stk.	Ungarisch Paprika, mild Salz Lorbeerblätter Essig Tomaten	alles dazugeben
1 dl 2 dl	Wein Bouillon	aufgiessen und 1 ½ Std. köcheln
2 Stk. 300 g	Peperoni, in Würfeln Kartoffeln, in Würfeln	ca. 20 Min. vor Ende der Garzeit dazugeben
1 Becher	Crème fraîche Salz, Pfeffer	Unterrühren abschmecken

