

Gulasch

- Menge: 3 Portionen
- Dauer:
 - Vorbereitung: 15 min
 - Kochen: 2h
- Preis: 15€

Zutaten

- 500g gemischtes Gulasch
- 500g Zwiebeln
- 150 ml Rotwein
- 1 El. Tomatenmark
- 1 El. Mehl
- Öl
- 500ml Fleischbrühe
- 1 Tl. Paprika edelsüss
- 1 Tl. Paprika rosenscharf

Zubereitung

- Zwiebeln schälen und in mittelgrosse Stücke schneiden
- Öl in einen grossen Topf (besser breit als hoch) heiss werden lassen
- Fleisch von allen Seiten kräftig anbraten
- Zwiebeln kurz mit anbraten
- 3-4Min zugedeckt garen lassen
- Mehl zugeben und kurz mitrösten
- Mit dem Rotwein ablöschen und Brühe zugeben
- Etwa 2h auf leichter Hitze kochen lassen
 - (Mehr so aufkochen und wieder abkühlen lassen @stefan.gafert)
 - geht auch ueber die Nacht

Ergebnis

put images here

Credits

- essen-und-trinken.de

