

Gulasch nach Zigeuner Art

Zutaten

500 g	Gulasch gemischt
150 g	Bauchspeck
2	rote Zwiebeln
2	Knoblauchzehen
2	rote Paprikaschoten
4 EL	Olivenöl
	Pfeffer, Salz, Paprikapulver
1 EL	Tomatenmark
300 ml	Fleischbrühe
1 Dose	geschälte Tomaten in Stücken
	Speisestärke zum Binden



Zubereitung

Das Fleisch in mundgerechte Stücke schneiden und den Bauchspeck klein würfeln. Die Zwiebeln in halbe Ringe schneiden, die Knoblauchzehen fein hacken und die Paprikaschoten in Streifen schneiden.

Das Öl in einem Topf erhitzen und das Fleisch mit dem Bauchspeck darin gut anbraten. Die Zwiebeln und den Knoblauch zufügen und kurz mitschmoren. Mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver würzen, Tomatenmark einrühren und mit der Fleischbrühe ablöschen. Zugedeckt bei kleiner Hitze ca. 1 Stunde schmoren. Dann die Paprikastreifen und die Tomaten zufügen und 15 bis 20 Minuten weitergaren. Nochmal würzig abschmecken und die Soße evtl. noch mit Speisestärke binden.

Nudeln oder frisches Brot passt gut dazu.

Einen guten Appetit wünscht Ihnen das Team der Metzgerei Schreyegg.