

Chefkoch Ramon Waser empfiehlt: **Ungarisches Gulasch**

(c) 123rf



mehr Kochtipps:
lifechannel.ch/kochtipp

Zubereitung

- Zwiebeln halbieren und in dünne Streifen schneiden
- Gelbe und rote Peperoni halbieren, das Kerngehäuse entfernen und in Streifen schneiden
- Das Rindsgulasch in einer Schüssel mit Paprikapulver, Salz und Pfeffer würzen
- Das Mehl über das Fleisch stäuben und alles gut vermischen
- Sonnenblumenöl in einem grossen Brattopf erhitzen
- Das Fleisch portionsweise von allen Seiten kurz und heiss anbraten, danach zur Seite stellen
- Nochmals etwas Sonnenblumenöl nachgiessen und die Zwiebeln im gleichen Topf andünsten
- Die Peperoni-Streifen begeben und mitdünsten
- Das Fleisch wieder dazugeben und mit dem Tomatenpüree tomatieren
- Mit dem Rotwein ablöschen und reduzieren
- Mit der Bratensauce auffüllen und zum Siedepunkt

Zutaten

900 g	<i>Rindsgulasch, in Würfel</i>
400 g	<i>Zwiebeln</i>
200 g	<i>rote Peperoni</i>
200 g	<i>gelbe Peperoni</i>
1 EL	<i>Paprika edelsüss</i>
1 EL	<i>Paprika rosenscharf</i>
1 EL	<i>Mehl</i>
2 EL	<i>Tomatenpüree</i>
400 g	<i>Rotwein</i>
700 g	<i>Bratensauce</i>
	<i>Salz, Pfeffer</i>
	<i>Sonnenblumenöl</i>



Radio Life Channel
Witzbergstrasse 23
CH-8330 Pfäfers
Tel. 044 953 35 35
E-Mail: erf@perf.ch

lifechannel.ch

bringen

- Zugedeckt ca. 1½ bis 2 Stunden bei schwacher Hitze schmoren lassen
- Das Gulasch abschmecken mit Salz, Pfeffer und Paprika