

Ungarisches Gulasch

Familienrezept von Yvonne Amsler aus Basel

«Mein Lieblingsrezept stammt aus dem Kochfundus meines Vaters und muss lange und mit Liebe gekocht werden.»

Zutaten: (4 Pers.)

5 kg Zwiebeln
1 Flasche Rotwein
2 Bouillon Würfel
1 Tube Tomatenpurée
scharfer Paprika (nach Belieben)
Pfeffer
Salz
Bratbutter
Rindsgulasch für 4 Personen

Zubereitung:

10 Stunden vor dem Essen

Zwiebel in kleine Würfel schneiden, in der Bratbutter glasig dämpfen und mit ½ Liter Rotwein ablöschen.

Anschliessend das Tomatenpurée, die Bouillonwürfel und den Paprika begeben.

Alles ca. 8 Stunden lang auf kleinem Feuer kochen lassen. Die Zwiebeln werden zu einem Mus verkochen.

2 Stunden vor dem Essen

Das Fleisch salzen und pfeffern, in der Bratbutter in der Bratpfanne anbraten anschliessend mit Rotwein ablöschen.

Fleisch ins Zwiebelmus legen und ca. 1.5 Stunden auf kleinem Feuer weiterköcheln lassen.

Abschmecken mit Salz, Pfeffer und Paprika

Dazu serviert Yvonne Amsler selbstgemachte Knöpfli.
