

Gulasch

Pfadilager 2013



Zutaten für 8 Portionen:

750 g Gulasch vom Rind oder Schwein

500 g Zwiebeln

Wasser

Pfeffer, Salz

Öl

Zubereitung:

Zwiebeln und Fleisch grob würfeln.

Wenig Öl in einem großen Topf erhitzen und das Fleisch portionsweise kräftig anbraten. Beiseite stellen und warm halten.

Die Zwiebeln ebenfalls kurz anbraten.

Das Fleisch wieder zufügen und alles mit Wasser bedecken. Alles etwa zwei Stunden unter gelegentlichem Rühren einkochen lassen, bis die Zwiebeln komplett zerfallen sind. Wenn nötig, nochmals Wasser nachgießen. Für dunklere Saucenfarbe kann ein halber Teelöffel Zuckerkulör hinzugefügt werden. Mit Pfeffer und Salz abschmecken.

Dazu passt Rotkohl und Kartoffeln, Kartoffelknödel oder Nudeln.