

Goulasch

Zutaten:

4	kg	Fleischwürfel
150	ml	Sonnenblumenöl
150	g	grobe Zwiebelwürfel
200	g	Tomatenmark
2	l	Rotwein
3	l	gute Brühe
		Salz, Pfeffer

Zubereitung:

- Bräter stark erhitzen, Sonnenblumenöl zugeben
- das Fleisch würfeln (ca. 30 x 30mm), mit Salz und Pfeffer würzen, scharf anbraten (sollte sich Flüssigkeit bilden und somit das Fleisch nicht mehr anbraten - weiter erhitzen bis die gesamte Flüssigkeit weg ist und das Fleisch wieder brät)
- die Zwiebelwürfel zugeben und mit anbraten
- Tomatenmark zugeben, verrühren, mit der Hälfte Rotwein ablöschen, völlig einreduzieren, restlichen Rotwein angießen, bis zur Hälfte reduzieren
- Brühe angießen und leicht köcheln lassen, bis das Fleisch weich ist (je nach Fleischqualität verändert sich die Schmorzeit - ggf. noch Brühe zufügen)

Variationen:

- mit saurer Sahne und Schlagsahne