

## Ungarisches Gulasch

---

- 800 g **Rindsvoressen**, z. B. Unterspälte, Hohrückendeckel
- 1 Esslöffel **Öl** im Brattopf warm werden lassen
- 2 grosse **Zwiebeln**, in Streifen  
2 **Knoblauchzehen**, gepresst mit dem Fleisch andämpfen, ca. 5 Min. dämpfen
- 1 Teelöffel **Kümmel**  
1 Teelöffel **Majoranblättchen**, fein gehackt  
1 ¼ Teelöffel **Salz**  
1 Esslöffel **Paprika** würzen
- 3 dl **heisses Wasser** nach und nach dazugiessen, zugedeckt bei kleiner Hitze ca. 1 ¾ Std. schmoren
- 500 g kleine **fest kochende Kartoffeln**, z. B. Sirtema, Urgenta, halbiert  
250 g **Tomaten**, in Vierteln  
je 1 **gelbe und orange Peperoni**, in Streifen alles begeben, zugedeckt ca. 30 Min. weiterschmoren. Gesamtschmorzeit: ca. 2 ¼ Std.



## Gulaschsuppe

---

- 500 g **Rindfleisch**, z. B. Unterspälte, Hohrückendeckel in ca. 1 cm grosse Würfel schneiden
- Zubereiten wie Gulasch siehe oben:** mit dem Gemüse 1 Liter Fleischbouillon begeben, evtl. nachwürzen.
- Tipp**  
Gleiche Menge Zwiebeln wie Fleisch verwenden.