



## Ungarisches Rindergulasch für 4 Personen

600 g Angelkort's 1a Rindergulasch

300 g Zwiebeln

3 Knoblauchzehen

1 Bio-Zitrone

1 EL Schweineschmalz

3 EL Tomatenmark

1 Lorbeerblatt

2 TL Paprikapulver edelsüß (wer mag kann auch etwas geräuchertes Paprikapulver zufügen)

0.5 TL Paprikapulver rosenscharf

1 TL Kümmel

750 ml Rinderbrühe

1 rote Paprika

1 grüne Paprika

1 Chilischote

Salz und Pfeffer

- Zwiebeln und Knoblauch schälen. Zwiebeln in Scheiben schneiden. Knoblauch fein hacken. Zitrone heiß abwaschen und die Schale abreiben.
- Das Schweineschmalz in einem Topf zerlassen. Zwiebeln und Knoblauch glasig andünsten, anschließend aus dem Topf nehmen. Das Fleisch in den Topf geben und bei mittlerer Hitze anbraten, bis der Fleischsaft verdunstet ist. Tomatenmark ebenfalls kurz mit anbraten.
- Lorbeerblatt, beide Paprikapulver, 1 TL Zitronenschale, Kümmel, Salz und Pfeffer dazugeben und mit Rinderbrühe ablöschen. Bei mittlerer Hitze abgedeckt 2 Stunden köcheln lassen.
- Währenddessen die Paprika putzen und in 2 cm große Würfel schneiden. Chilischote halbieren, entkernen und in Streifen schneiden. 10 Minuten vor Ende der Garzeit Paprika und Chili zum Fleisch geben mit köcheln lassen. Vor dem Servieren mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- Tip: Wer mag kann zum Servieren etwas saure Sahne auf das Gulasch geben.

Guten Appetit!