

Gulasch

Ungarisches Pörkölt; in Österreich Erdäpfelgulasch.
Das Gericht kann aus Schwein-, Lamm-, Kalb-, Rind- oder Geflügelfleisch zubereitet werden



Zutaten

- Schweinenacken 1 kg
- Rotwein ¼ l
- Zwiebel 3-4 Stück
- Tomatenmark 1 kleine Dose
- Paprikaschoten rot / gelb 2 Stück
- Paprikapulver 4 EL
- Mehl 1 EL
- Kartoffeln 1 kg
- Salz, Pfeffer, 100 g Gänseschmalz (Öl)

Zubereitung

Die Zwiebeln schälen und fein hacken. Das Fleisch waschen und in 3-4 cm große Stücke schneiden. Paprikaschoten schälen und in kleine Würfel schneiden. Gänseschmalz (oder Öl) in einem großen Topf erhitzen. Die Zwiebeln darin glasig dünsten - eventuell mit ½ TL Zucker leicht karamelisieren. Das Fleisch dazugeben und kurz anbraten. Mehl und Paprikapulver dazugeben, gut mischen, mit Wein und Wasser aufgießen bis alles knapp bedeckt ist. Eine große (mehligkochende) Kartoffel schälen und in kleine Würfel geschnitten hinzufügen; sie soll bis zum Ende der Garzeit zerkochen und eine sämige Konsistenz verleihen. (Statt der Kartoffel kann auch 1-2 EL Fertigpüree (*Pfanni*) verwendet werden). Nach einer Stunde das Tomatenmark, Salz, Pfeffer und die in große Stücke geschnittenen Kartoffeln hinzufügen. Wenn erforderlich - etwas Wasser nachgießen. Bei geringer Hitze eine weitere Stunde schmoren lassen und nach Belieben - mit scharfem Peperoni abschmecken...