

Aus TOP 197 von Annemarie Egli

Ungarisch Gulasch à la façon de ma maman

Für 4 Personen

Zutaten

- 2 Zwiebeln
- 600 g Rindsvoressen, mager
- 1 EL Paprika
- Öl
- Weisswein
- Salz
- evtl. Peperoni, Karotten, Tomaten, Kartoffeln
- 1 M-Dessert, Sauermilch
- Senf
- Tomatenpurée

Zubereitung

Die klein gehackten Zwiebeln in Öl bräunen, Fleisch anbraten, mit Weisswein bedecken, salzen, ca. 1 Esslöffel Paprika dazufügen. Nach Wunsch noch klein geschnittene Peperoni, Karotten, Tomaten und Kartoffeln dazugeben. Weichkochen.

Dazu Blattsalat servieren: Für die Sauce braucht man einen Becher M-Dessert (rahmangereicherte Sauermilch), den man mit Senf, Tomatenpurée und Salz verrührt.

