

Gulasch



Menge	Zutaten	
500g	Rindfleisch	in größere Würfel schneiden
1 EL	Öl	im heißen Öl kräftig anbraten
50 g	Speck	würfeln, zugeben
2	Zwiebeln	schälen, fein hobeln, zugeben
etwas	Wurzelwerk	waschen, putzen, grob schneiden
1TL	Salz	Das angebratene Fleisch kräftig würzen. Paprika nicht braten, es wird sonst bitter!
2 EL	Tomatenmark	
	Paprika, Cayennepfeffer, Zucker, evtl. Knoblauch, Brühekörner	
1/8 l	Wasser oder Rotwein	aufgießen und schmoren (ca. 1 ½ - 2 Stunden)
etwas	Saucenbinder	Am Ende der Garzeit Fleischstücke herausnehmen, die Sauce mit dem Pürierstab pürieren oder durch Sieb streichen, binden.
½ Becher	Sahne oder Creme Fraiche	Mit dem Creme Fraiche verfeinern, gut abschmecken, Fleisch wieder einlegen!

Die Garzeit verkürzt sich im DDT auf 45 Minuten!