Gulasch (original ungarisch) von Aron Szakacs

Mengen für 10 Personen

Variante mit weniger Fleisch und mehr Gemüse. Für mehr Authentizität darf das Öl mit Schweineschmalz ersetzt werden.

2.0 dl Öl	erhitzen
1.0 kg Voressen / Ragout	anbraten
300 g Zwiebeln	fein schneiden
* 3 g Knoblauchzehen	fein hacken und mit Zwiebeln dünsten
500 g Rüebli	würfeln
500 g weisse Rübe	würfeln
80 g Sellerie	würfeln
1.0 Stück Pepperoni	würfeln
80 g Tomatenpuree	alles beigeben und mitdünsten
2 dl Rotwein	ablöschen
50 g Paprika	würzen (+Pfeffer,Salz,..)
1.0 Bund Peterli	hacken, dazugeben
2.0 Liter Wasser	dazugeben und 2-3h Kochen, bei Bedarf Flüssigkeit ergänzen
1.5 kg Kartoffeln	würfeln 30min vor Ende der Kochzeit beifügen

** angenäherte Umrechnung, z.B. kg -> Stück / TL -> g*