



M unkebo
M and
M ad, der simrer

21. marts 2019

Hovedret

Ungarsk gullasch (4-5 personer).

Ingredienser: 600 g skært oksekød (tykkam/tyksteg), 3 spsk olivenolie, 2-3 løg, 2 røde peberfrugter, 2-3 spsk tomatpuré, 2 spsk paprika, 5 dl bouillon, ½ kg kartofler, ½ kg blandede rodfrugter, 2 fed hvidløg, 2 tsk kommen, salt og peber.

Skær kødet i terninger og brun dem i en stegegryde med olie af 2 omgange. Tag kødet op af gryden.

Pil løgene, og hak dem fint. Rens peberfrugterne og skær dem i strimler.

Steg løg og peberfrugter bløde i gryden i 5-8 minutter. Tilsæt tomatpuré og steg i 1 min. Vend kødet i gryden og krydr med paprika, salt og peber. Tilsæt bouillon og lad retten simre, til kødet er mørt i 1½-2 timer.

Skræl rodfrugterne og skær dem i både. Hak de pillede hvidløgsfed fint sammen med kommen og rør dem i retten sammen med rodfrugterne. Lad retten simre til rodfrugterne er møre (ca. 20-30 min.). Smag til med salt og peber og evt. mere paprika og kommen.

Servér gullaschen i dybe tallerkener med brød.

