



M unkebo
M and
M ad, der simrer

19. september 2013

Hovedret

Ungarsk gullasch (opskrift beregnet til 6 personer).



Ingredienser:

500 g oksetykkam, 1 l kalvefond, 1 spsk tomatpuré, 2 spsk paprika, 1 tsk knust spidskommen, 2 laurbærblade, 1 spsk salt, peber, 400 g kartofler, 250 g champignoner, 2 løg, 2 fed hvidløg, 2 pebere, 1 chili, 2 spsk olivenolie.

Skær kødet i tern og brun det i en stegegryde. Hæld kalvefond ved sammen med tomatpuré og krydderier og lad så kødet simre i ca. 1½ time.

Skræl kartoflerne, skær dem i tern, og kom dem i kødgryden. Rens champignonerne, pil løg og hvidløg. Fjern kerner i peber og chili.

Skær alle grøntsager i grove tern og brun dem på en pande i olie. Kom dem derpå i kødgryden, og lad alt simre yderligere ½ time.

Smag gullaschen til med mere salt og peber, og server den med dejligt brød til (se f.eks. Simremændenes opskrift på madbrød).