

# Gulasch



**500 g** Zwiebel(n)

**250 g** Rindfleisch

**250 g** Schweinefleisch

**250 ml** Fleischbrühe

Salz und Pfeffer

Paprikapulver

Chilipulver

Zwiebeln und Fleisch grob würfeln.

Wenig Öl in einem großen Topf erhitzen und das Fleisch portionsweise kräftig anbraten. Beiseitestellen und warm halten.

Die Zwiebeln ebenfalls kurz braten und mit der Brühe ablöschen. Das Fleisch wieder zufügen und alles etwa 2 Stunden unter gelegentlichem Rühren schmoren, bis die Zwiebeln komplett zerfallen sind. Wenn nötig, nochmals Brühe nachgießen. Mit Salz, Pfeffer, Paprika und Chilipulver abschmecken.

Dazu passen Bandnudeln, Kartoffeln oder einfach Weißbrot.