

Gulasch



500 g Gulasch (Rind, Schwein oder beides gemischt)

n. B. Öl

1 große Zwiebel(n)

½ Tube/n Tomatenmark

1 Liter Fleischbrühe

Zunächst das Fleisch waschen, von eventuellem Fett noch befreien und nach Belieben in kleinere Stücke schneiden.

Einen ausreichend großen Topf nehmen und einen guten Schuss Öl hineingießen. Den Topf mit dem Öl heiß werden lassen und das Fleisch kräftig von allen Seiten darin anbraten. Die Zwiebel schälen und in Würfel schneiden. Sobald das Fleisch anfängt knusprig zu werden, die Zwiebelwürfel hinzufügen und so lange mit braten, bis sie glasig werden. Danach das Tomatenmark hinzugeben und unterrühren. Dann alles langsam mit der Brühe ablöschen. Jetzt lässt man das Gulasch bei mittlerer Hitze kochen. Vorsicht, dabei immer wieder Wasser nachgießen, wenn es zu dickflüssig wird.

Nach ca. 2 Stunden bekommt die Sauce eine herrliche Sämigkeit, die Zwiebeln sind verkocht und man braucht das Gulasch nur noch mit Salz und Pfeffer abzuschmecken.

Heiß servieren.