

ZWIEBELGULASCH

8 –10 Personen

Zutaten

2-2,5 kg	Gulasch (z. B. von Schwein, Rind oder Lamm)
1 kg	Zwiebeln
2-3	Knoblauchzehen
3-4 EL	Olivenöl
	Salz, weißer Pfeffer
	Edelsüß-Paprika
2 EL	Tomatenmark
2-3 EL	Mehl
1/4 l	trockener Rotwein
1 Dose	(850 g) Tomaten
2	Lorbeerblätter
1 Bund	Petersilie

Zubereitung

1. Fleisch abtupfen. Zwiebeln schälen und in grobe Stücke schneiden. Knoblauch schälen und fein hacken.
2. Öl in einem großen Bräter erhitzen. Fleisch darin portionsweise bei starker Hitze unter Wenden braun anbraten. Knoblauch und Zwiebeln darin mit anrösten. Mit Salz, Pfeffer und Paprika würzen. Tomatenmark und Mehl zufügen und unter Rühren anschwitzen. Mit Wein, Tomaten und 3/4 l Wasser ablöschen. Lorbeerblätter zufügen.
3. Alles zugedeckt ca. 1 1/2-2 Stunden schmoren. Dabei eventuell noch etwas Wasser angießen.
4. Gulasch mit Salz, Pfeffer und Paprika kräftig abschmecken. Petersilie waschen, fein schneiden und darüber streuen.

Zubereitungszeit ca. 2 1/4 Std.