

Gulasch nach Großmutter's Art

Zutaten:

- 500 g Gulasch
- 500 g Zwiebel
- Wasser

- 2-3 Lorbeerblätter
- 2-3 Nelken
- 1 TL Salz
- Pfeffer
- ggf. Zucker

- 1 TL Senf
- 1 TL Johannisbeergelee
- Paprikapulver
- Chilipulver
- ggf. Suppenwürze

Zubereitung:

Die Zwiebeln in kleine Würfel schneiden und mit dem Gulasch anbraten. Wichtig ist, dass die Gulaschwürfel von allen Seiten angebraten werden.

Anschließend 1 TL Salz dazu geben. Nun kann das Wasser hinzugegeben werden. Die Zwiebeln und das Fleisch müssen mit Wasser bedeckt sein.

Im Anschluss werden die Lorbeerblätter und Nelken, sowie Pfeffer, 1 TL Senf, 1 TL Johannisbeergelee, Paprikapulver und ein wenig Chilipulver hinzugefügt.

Nach 45 min Kochzeit werden die Lorbeerblätter und Nelken entnommen. Nach einer weiteren Stunde sollten die Gulaschwürfel probiert werden. Sollte das Fleisch noch nicht im Mund zerfallen, muss die Garzeit verlängert werden.

Richtwerte für die Garzeit:

Rind: 1h 30min

Kuh: 2h 30min