

Pörkölt (Ungarischer Gulasch)

Zutaten für 4 Personen

- 500 bis 600 g Rindfleisch oder mageres Schweinefleisch
- 1 Zwiebel
- Schweineschmalz
- Salz, Paprikapulver (süß oder scharf), Pfeffer
- Rotwein

Zubereitung

Die kleingeschnittene Zwiebel in 1 Esslöffel Schweineschmalz dünsten.

Das Fleisch (in Würfeln) in den Topf geben und ca. 10 Minuten garen.

Paprikapulver, Salz und Pfeffer auf das Fleisch geben und zugedeckt auf kleiner Flamme garen bis das Fleisch weich ist.

Mit Rotwein ablöschen.

Nach Bedarf eine Paprikaschote und 1 bis 2 Tomaten zugeben.

Anrichtung

Mit Kartoffeln oder Nudeln und grünem Salat, sauren Gurken bzw. Krautsalat servieren.

Ein trockener Rotwein passt dazu.