

**Lunch
Around
The World**



**Ungarisches
Rezept von Emese:**

**Gulyas/Gulasch
nach Jäger Art**



2 EL Öl
250 g gewürfelter grüner (roher) Speck
3 grössere Zwiebeln, gewürfelt
2 EL edelsüss Paprikapulver
2 Kg nict zu mageres Rindfleisch
100 g Rinderherz (ggf. durch Rindfleisch ersetzen)
100 g Rinderleber (ggf. durch Rindfleisch ersetzen)
2 Schweinsfüsse (in Viertel)
3 gelbe Peperoni
4 Tomaten
5 festkochende Kartoffeln
1 Ei
2 EL fein gehackte Petersilie
Mehl, Salz
2 Gläser Rotwein

Speck anbraten, fein gewürfelte Zwiebeln dazugeben, glasig dünsten, Fleisch dazugeben und langsam anbraten.

Enthäutete Tomaten und Peperoni kleinschneiden und dazugeben und alles schmoren.

Wasser angießen bis alles bedeckt ist, salzen. Nach 1,75 h die Kartoffeln dazu geben. Dann Ei, Salz und Petersilie verrühren und soviel Mehl dazugeben bis ein sehr fester Teig entsteht.

Teig in Stücke rupfen und im Gulasch mit garen.

Gulasch nochmals 15 bis 30 Minuten schmoren lassen.

Mit dem Rotwein abschmecken.