



UNGARISCH – FRANZÖSISCHES GULASCH

700 g Rindsragout (vom Schenkel)

100 g Speckwürfel in

20 g Kochbutter

im Bratopf gut anbraten.

3 grosse Zwiebeln

in grobe Stückchen hacken.

6 kleine Knoblauchzehen

in feinen Scheiben über das Fleisch verteilen.

1 Esslöffel Paprika (scharf)

1 Teelöffel Kümmel

1 Teelöffel Majoran*

1 Zweig Rosmarin*

2 Lorbeerblätter

2 Esslöffel Tomatenpüree

(* oder Ducros Herbes de Provence)

darunter mischen

2 dl kräftiger Rotwein

hinzugeben.

(z.B. Merlot del Ticino)

Zudecken und eine Weile dünsten, gelegentlich umrühren.

Nach etwa 30 Minuten **2 dl kräftige Fleischbouillon** dazugießen und bei kleiner Hitze 90 Minuten köcheln lassen.

Beilage:

Polenta