

## GULASCH

- 800 g Rindsvoressen  
2 grosse Zwiebeln, in Streifen geschnitten  
2 Knoblauchzehen, gepresst  
1 EL Öl
- 1-3 TL Paprika  
1/2 TL Kümmel (bis 1 TL)  
1/4 TL Majoran  
1 TL Salz
- 2,5 dl Heisses Wasser
- 2 Peperoni, in Streifen geschnitten  
250 g Tomaten, geviertelt  
500 g Kartoffeln, in kleine Würfel geschnitten
- alles im Brattopf ohne Deckel gut dämpfen, entstandenen Saft etwas einkochen lassen
- darüberstreuen, kurz mitdämpfen
- während des Kochens nach und nach dazugiessen, zugedeckt 1 3/4 Stunden auf kleinem Feuer leise kochen lassen.
- beifügen, nach Bedarf Sauce mit etwas Wasser ergänzen, weitere 30 Minuten leise kochen lassen.

## SZEGEDINER GULYAS

- 200 g Zwiebeln  
3 EL eingesottene Butter  
5 EL edelsüsser Paprika  
500 g mageres Schweinefleisch  
1 TL Kümmel  
3-4 dl Bouillon  
750 g gekochtes Sauerkraut  
2 dl Sauerrahm  
Salz, Pfeffer

Die Zwiebeln fein hacken und in der heissen Butter in einer grossen Pfanne anbraten, Das Schweinefleisch zugeben und mit der Hälfte des Paprikas bestreuen. Das Fleisch auf kleinem Feuer anbraten, damit die Zwiebeln und der Paprika nicht verbrennen, Mit dem Kümmel bestreuen und mit der Bouillon ablöschen, bis das Fleisch damit bedeckt ist. Eine gute Stunde auf kleinem Feuer weichschmoren lassen. Wenn nötig etwas Bouillon nachgiessen, damit das Fleisch immer bedeckt ist. Wenn das Fleisch weich ist, das Sauerkraut dazugeben und den Sauerrahm darunterziehen, heiss werden lassen und zu Salzkartoffeln servieren.