

# UNGARSK GULLASCH

til 8 personer

## Ingredienser:

1 Kg. gullasch kød (eller skært oksekød)  
4 store gulerødder  
2-3 store løg  
3 store fed hvidløg  
2-3 dåser flåede tomater af god kvalitet  
2 små dåser koncentreret tomat pure  
1/4 liter madlavnings fløde  
2 okse bouillon terninger  
2 spiseskefulde (med top) rosenpaprika  
1 teskefuld chili (stærk)  
1 knivspids kommen eller en teskefuld spidskommen  
1-2 laurbærblade  
salt og peber

## Fremgangsmåde:

Smelt en stor spiseskefuld smør/margarine i en stor gryde.

Løgene skrælles og snittes i små stykker, og svitses sammen med gullasch kødet og hvidløget. Gulerødderne skæres i mellemstore stykker og hældes i sammen med vand, så det hele er dækket af vandet (dog ikke mere end ca. 5 centimeter)

Tilsæt tomat pureen, okse bouillon og krydderierne (undtagen salt og peber)

Lad dette småkoge i 1-1.5 timer under låg, husk at hold øje med hvor meget væske der er i blandingen og tilsæt extra vand hvis det er ved at fordampe helt.

(Du kan nøjes med at koge det hele i 30 min. men den bedste effekt får du ved at bruge lidt extra tid) Når det har kogt færdigt tilsættes de flåede tomater og fløden, smag til med salt og peber.

Hvis der er brug for det, så laven hurtig meljævner.

## Servering:

Serveres helt sikkert med hele kartofler eller kartoffelstykker.

Mange bruger kartoffel mos hvilket er en stor fejl!

Brug normale kartofler det fremhæver smagen meget mere, eller mos dem selv på tallerkenen med din gaffel.