

## ZUTATEN

ca. 400 g Gulasch-Fleisch (in Stücken)	1 Lorbeerblatt
50 ml Raps- oder Bratöl	1 kleine Chilischote
ca. 400 g Zwiebeln	1 gestrichener EL Mehl
1 gestrichener EL Tomatenmark	1/2 Becher Saure Sahne
1 EL Paprikapulver (edelsüß)	1 TL Senf (mittelscharf)
350 ml Kalbs- oder Rinderfond	Salz, Pfeffer

## ZUBEREITUNG

Zwiebeln in dünne Ringe schneiden und im erhitzten Öl glasig rösten. Dabei immer wieder umrühren.

Tomatenmark zugeben und weiter umrühren

Den Topf kurz von der Herdplatte nehmen, um das Paprikapulver zuzugeben. Gut verrühren!

Rinderfond zugeben und etwa 30 Minuten leicht köcheln lassen

Lorbeerblatt und Chilischote zugeben

Weitere 30 Minuten unter gelegentlichem Umrühren köcheln, evtl. etwas Wasser nachgießen

Die Fleisch-Stücke dem Zwiebelsud zugeben

Etwa 1 bis 1 1/2 Stunden köcheln  
(bis das Fleisch weichgekocht ist)

Das Mehl mit der Sauren Sahne verrühren  
(evtl. mit etwas Wasser) und zugeben

Senf hinzugeben und das Gulasch nochmal kurz aufkochen (1-2 Minuten)

Mit Salz und Pfeffer abschmecken

**Dazu passen als Beilage:  
Reis oder Kartoffeln**

Guten Appetit!