Zutaten für 5 Personen:

1 kg Gulasch gemischt
5 große Zwiebeln
3 Knoblauchzehen
2 Möhren
3 Paprikaschoten bunt
1 Chilischote
Salz und Pfeffer
Paprikapulver, rosenscharf
etwas Basilikum, etwas Oregano, wenig Majoran
3 Lorbeerblätter
1 TL Sambal Oelek
½ Tube Tomatenmark
¼ Liter Rotwein
Schweineschmalz zum Anbraten
Zucker

Zubereitung:

Die Zwiebeln schälen, in Würfel schneiden und in einem großen Topf mit Schmalz, einer Prise Salz und Zucker glasig braten. Das Gulaschfleisch dazugeben und gut anbraten. Den Knoblauch schälen, klein schneiden und zum Fleisch geben. Mit den Gewürzen und Kräutern nach Belieben würzen. Das Paprikapulver erst kurz vor dem Ablöschen dazugeben, da es schnell Bitterstoffe entwickelt.

Die in mundgerechte Würfel geschnittenen Karotten, Paprikaschoten und fein gehackte Chilischote untermengen und auch kurz anbraten.

Das Tomatenmark untermengen und kurz danach, wenn es anfängt sich leicht bräunlich zu färben mit dem Rotwein ablöschen. Kurz aufkochen lassen, dann Wasser angießen, bis alles knapp bedeckt ist.

Guten Appetit!

