

# Guľasch



Rezept und Fotos von Fee's Koch- und Backwelt

## **Zutaten:**

1kg Schweinegulasch  
100g Bauchspeck  
3 Paprika  
4 Zwiebeln  
1 TL Tomatenmark  
1 TL Paprikapulver  
500ml Fond (Kalbsfond)  
100ml Rotwein  
Öl zum Braten  
Evtl. etwas Salz

## **Zubereitung:**

Fleisch in mundgerechte Stücke schneiden. Paprika waschen und klein schneiden. Zwiebeln im Multizerkleinerer zerkleinern. Das Fleisch in Öl bei 140°C stark anbraten. Hierzu verwende ich das Flex Röhrelement bei Intervallstufe 3.

Die Zwiebeln separat andünsten und mit dem Rotwein ablöschen, komplett einreduzieren. Mit Fond aufgießen und dann zum Fleisch geben. Paprika auch zum Fleisch geben. Tomatenmark und Paprikapulver zugeben.

Den Bauchspeck in etwa 4cm große Stücke schneiden und kurz anbraten, zum Fleisch geben.

Alles 2 Std mit dem Röhrelement auf Intervallstufe 3 bei 100°C köcheln lassen, Spritzschutz verwenden.

Nach 1 Std den Bauchspeck heraus nehmen. Wer den Speckgeschmack weniger intensiv möchte, nimmt ihn früher raus, wer ihn stärker bevorzugt, kann den Speck auch in mundgerechte Stücke schneiden und bis zum Ende mitkochen und mitessen.

Zum Schluss noch einmal abschmecken, je nachdem wie salzig der Bauchspeck ist, muss noch Salz zugegeben werden oder auch nicht.

Dazu passen Nudeln, Spätzle oder auch Reis.

