

Gulasch

von Moritz Kobel

Mengen für 10 Personen

alkoholfreie Variante, indem mit Traubensaft statt mit Rotwein abgelöscht wird. Der Geschmack ist nicht ganz gleich, wie wenn man mit Wein ablöscht, da der Traubensaft zu einem süsseren Aroma führt.

Gewürze: Paprika, Pfeffer, Thymian, Rosmarin, Salz

2.0 dl Öl	erhitzen
1.5 kg Voressen / Ragout	anbraten
300 g Zwiebeln	fein schneiden
* 3 g Knoblauchzehen	fein hacken und mit Zwiebeln dünsten
150 g Rüebli	würfeln
80 g Sellerie	würfeln
5.0 Stück Pepperoni	in Streifen schneiden
80 g Tomatenpuree	alles beigegeben und mitdünsten
5.0 dl Roter Traubensaft	ablöschen
4.0 cl Balsamico-Essig	zum Verfeinern dazu geben. Der Essig (auch Fruchtessig) ergänzt die im Traubensaft fehlende Säure
1.0 Stück Bouillonwürfel	Wenn nötig Wasser nachgiessen.
50 g Rauchpaprika	würzen (+Pfeffer, Salz,..)

* angenäherte Umrechnung, z.B. kg -> Stück / TL -> g