



Peter's Zigeunergulasch

30 g Bratbutter	in einem grossen Topf erhitzen
500 g Rindfleisch	in Gulaschwürfel schneiden, im Bratbutter anbraten
100 g Kochspeck	in Würfel schneiden, dazu geben
2 Zwiebeln	schälen, in Streifen schneiden, mitdünsten
2 Knoblauchzehen	schälen, fein hacken, ebenfalls dazu geben
3 EL Paprika edelsüss	darüber streuen
2 EL Tomatenpüree	dazu geben, kurz mitdünsten
Salz, Pfeffer aus der Mühle	würzen
2 dl Rotwein	ablöschen
5 dl Fleischbouillon	auffüllen
4 EL Bratensaucenpulver	in kaltem Wasser anrühren, zur Sauce geben, zugedeckt knapp weich garen
300 g Kartoffeln	waschen, schälen, in Würfel schneiden
200 g farbige Peperoni	waschen, entkernen, gefällig zuschneiden
2 Karotten	schälen, leicht schräg in Scheiben schneiden
200 g Saucenzwiebeln	schälen, mit dem anderen Gemüse zum Gulasch geben, fertig garen, eventuell nochmals etwas Flüssigkeit nachgeben
Zitronenpfeffer und gehackter Kümmel	abschmecken
½ Bund Petersilie	beim Anrichten über das Gulasch streuen