KÖTT

Gulasch

Kock: **Maria Dahlquist** Tid: **120 min** Portioner:

120

INGREDIENSER

500 g högrev
olivolja
3 gula lökar
3 paprikor i olika färger
1 chili
4 vitlöksklyftor
1 tsk gulaschkrydda
2 msk paprikapuré
3 msk kalvfond
5 dl vatten
2 dl rödvin
1 burk krossade tomater
2 msk tomatpuré
salt & peppar

2 dl tjock yoghurt

GÖR SÅ HÄR

1. Tärna högreven i lagom stora bitar. Bryn köttet i olja i en stor gryta.
2. Skala löken och skär den och paprikan i grova bitar.
3. Kärna ur och finhacka chilin och vitlöken.
4. Tillsätt lök, vitlök och chili i grytan tills löken är genomskinlig.
5. Tillsätt hälften av paprikan sedan gulaschkrydda, paprikapuré, kalvfond, vatten, rödvin och krossade tomater.
6. Låt sjuda under lock i ca 1,5 timme eller i slökokare på låg i 6 timmar.
7. Tillsätt potatisen och resten av paprikan. Rör om ordentligt och låt sjuda i ca 30 minuter till.
8. Smaka av med salt och peppar.
9. Toppa gulaschen med en stor klick fet yoghurt och bladpersilja.