

Rezept

Ungarisches Tokány

Ein Rezept von Ungarisches Tokány, am 07.06.2023

Zutaten

800 g Rindfleisch ohne Knochen (oder Gulasch)	1 EL Butterschmalz
2 Zwiebeln	4 EL edelsüßes Paprikapulver
1 TL scharfes Paprikapulver	2 rote Paprika
4 große Gewürzgurken	1 Lorbeerblatt
200 g Schmand (30 % Fett)	Salz
Pfeffer	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für ca. 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min

Zubereitung

1. Rindfleisch in Würfel schneiden (ca. 2x2cm), Schmalz in einem Topf schmelzen und Fleischwürfel portionsweise scharf darin anbraten.

2. Zwiebeln schälen, grob würfeln und ca. 5 Minuten mitbraten.

3. Paprikapulver über die Fleisch-Zwiebel-Mischung geben, gut vermengen und kurz mitbraten.

4. Mit so viel Wasser ablöschen, dass das Fleisch knapp bedeckt ist. Paprika waschen, abtrocknen und in Würfel schneiden. Gewürzgurken ebenfalls würfeln. Beides mit dem Lorbeerblatt in den Topf geben und ca. 15 Minuten köcheln lassen.

5. Schmand mit etwas Wasser glatt rühren und zum Tokány geben. Gut verrühren, salzen und pfeffern und weitere 15 Minuten ohne Deckel köcheln lassen. Eventuell mit etwas Soßenbinder andicken.