

Pilsner Gulasch

- › 600 g Rindshaxe
- › 250 g Zwiebel
- › 1 Knoblauchzehe
- › 15 g Paprikapulver
- › 300 ml Brühe/Suppe
- › 25 g glattes Mehl
- › 50 g Speck
- › 60 g eingelegte rote Paprika und Sellerie
- › 2 gekochte Eier
- › Öl
- › Salz, gemahlener Pfeffer
- › Brot

ZUBEREITUNG: MITTEL

DAUER: 120 min.

PORTIONEN: 4



Die fein geschnittenen Zwiebeln in Öl goldbraun anschwitzen. Mit Paprika bestreuen, anschwitzen, das in Würfel geschnittene Fleisch hinzufügen und unter ständigem Rühren anrösten. Dann Pfeffer, geriebenen Knoblauch, Salz und die Brühe/Suppe hinzufügen und dünsten lassen. Das Gulasch nach Bedarf mit Brotkrume binden. Dann den gehackten Speck anrösten, die gehackte Paprika und den Sellerie hinzufügen, erhitzen und mit dieser Masse und den Eiern die einzelnen Gulaschportionen garnieren.

Tip:

Das Gulasch kann mit verschiedenen Knödelsorten oder mit Brot serviert werden.



Plzeňský guláš

- › 600 g hovězí klížky
- › 250 g cibule
- › 1 stroužek česneku
- › 15 g mleté papriky
- › 300 ml vývaru
- › 25 g hladké mouky
- › 50 g slaniny
- › 60 g nakládané kapie a celeru
- › 2 vařená vejce
- › olej
- › sůl, mletý pepř
- › chleba

OBTÍŽNOST: STŘEDNÍ

DOBA PŘÍPRAVY: 120 min.

PORCE: 4

Tip:

Guláš můžeme podávat s různými druhy knedlíků či s chlebem.

Na oleji zpěníme nakrájenou cibuli do zlatohněda. Zaprášíme paprikou, zpěníme, přidáme na kostky nakrájené maso a za stálého míchání opečeme. Přidáme pepř, utřený česnek, sůl, podlijeme vývarem a dusíme. Hotový guláš podle potřeby zahustíme chlebovou střídkou. Nakrájenou slaninu orestujeme, přidáme nakrájené kapie a celer, prohřejeme a vzniklou směsí a vejci zdobíme porce guláše.

