

# Kalbsgulasch

Zutaten für drei bis vier Portionen:

- 500 g Gulasch vom Kalb (in Würfel geschnitten)
- 2 bis 3 Zwiebeln
- Tomatenmark
- Paprikapulver (je 1 gehäufte EL edelsüß, 1 TL rosenscharf)
- 150 bis 200 ml Gemüsebrühe
- Butterschmalz
- Salz

Zwiebeln würfeln und in einem Topf oder einer tiefen Pfanne mit Butterschmalz glasig dünsten. Fleischwürfel dazu geben und anbraten. Paprikapulver hinzu fügen kurz mitdämpfen und mit Gemüsebrühe angießen. Etwas Tomatenmark in die Flüssigkeit geben, nach Geschmack salzen und alles gut umrühren. Bei geschlossenem Deckel und milder Hitze etwa 70 Minuten schmoren.

Als Beilage passen Spätzle, Bandnudeln oder ein kräftiges Brot.