Gulasch



Zutaten

- 600g Reh-Gulasch
- 300g Zwiebeln
- 1 Knoblauchzehe
- 2 Paprika
- 1 1/2 EL Tomatenmark
- 1/2 Kümmel
- 1 EL Paprikapulver edelsüss
- 1TL Cayennepfeffer
- 1 Lorberblatt
- 250 ml Rotwein
- 400 ml Gemüsebrühe
- 200 ml passierte Tomaten
- Salz
- Pfeffer
- Oregano

Zubereitung

1. Fleisch scharf anbraten
2. Fleisch wieder aus der Pfanne nehmen
3. Zwiebeln und Knoblauch anbraten
4. restliche Zutaten dazugeben
5. 2 Std. köcheln