

# Ungarsk gullasch

## Mandag 4. februar 2013

### Ingredienser

600 gr. oksekød i tern  
2 spsk. olie  
2 løg  
2 fed hvidløg  
2 gulerødder  
1 pastinak  
1 stilk bladselleri og lidt blade  
1 dåse flåede tomater  
2 grønne peberfrugt  
1 spsk. paprika  
1 tsk. stødt kommen  
1 laurbærblad  
2 tsk. salt  
1 tsk. peber gerne pebermix  
2 dl. vin

### Kartoffelmos

1 kilo kartofler  
20 gr. smør  
evt. lidt mælk  
Salt og peber

### Bagte rødbeder

2 rødbeder  
1 spsk. olie  
1 spsk. Balsamico  
1 tsk. Salt  
Lidt peber fra kværn  
Timian eller hvad man kan lide

### Fremgangsmåde

Varm olien og steg de hakkede løg gyldne.

Drys paprikaen i under omrøring så den ikke brænder på.

Kom kødet i steg /brun det derefter kommes, salt, peber, hvidløg, kommen, og laurbærblad.

Kom vand og vin på så det næsten dækker kødet.

Lad det simre ved svag varme ca. 1 time, derefter kommes pastinak og gulerod skåret i tern derefter bladselleri i.

Når grønsagerne er næsten møre kommes tomat og grøn peber i.

Når alt er mørt smages der til og jævnes hvis det er nødvendigt.

### Kartoffelmos

Skræl og skær kartoflerne i stykker kog dem uden salt.

Hæld vandet fra kartoflerne og damp dem tørre, mos dem ned en elpisker smag til med salt, peber, smørret

Er mosen for stiv så tilsæt lidt af kogevandet og lidt fløde.

### Bagte rødbeder

Rødbederne skrælles og skæres i passende firkanter

Kommes i et ildfast fad og blandes med alle ingredienserne.

Sættes i ovnen v. 175 grader i ca. ½ -1 time afhængig af størrelsen.

Der må gerne være lidt bid i dem