

Jarl & Jettes opskriftkort ©

Gullash a' la Ungarn

Efterhånden som man bliver ældre begynder man at tænke på hvad så... og hvorfor...og hvad nu... og så går det op for én at der er mindre forude end der er brugt bagude..... SÅ Jeg bliver nødt til at sige til jer unge mennesker "Husk at nyde livet" og glæd jer til hver dag! Jeg har selv erfaret at tiden går alt for hurtigt og lige pludselig kan man ikke forstå hvor tiden blev af?

Svits 100 gr. bacon i tern i en gryde og ta det op. ½ kg. godt oksekød skæres i tern (ikke for store) og vendes i mel. Baconfedtet tilsættes yderligere olie og rigeligt paprika (ca. 2-3 spsk.) brændes af i fedtstoffet og derpå svitses kødstykkerne, tages op og 250 gr. istandgjorte skiveskårne champignons samt 2 løg i tern svitses herefter. Kom kødet tilbage i gryden og tilsæt 2 gulerødder i skiver samt 2 røde peberfrugter ligeledes i tern samt 4-6 fed hvidløg. Tilsæt 2½ dl. Rødvin, ½ ltr. God oksekødsbouillon, 5 laurbærblade, 1 tsk. spidskommen, salt og peber. Lad retten snurre under låg 1 time og tilsæt derefter 1 lille dåse koncentreret tomatpure lad det herefter småsnurre endnu ½ time. Tilsæt så 1 dl. Syrnet fløde (creme fraiche) og smag til...

Bon appetit