

# Omas Rezeptesammlung

## Großmutter's Tiroler Gulasch

Gattung: Fleisch, Gulasch, Schwein, Österreich

---

400 g	Schweinsfilet -(Ragoutstücke)	1	Butter, Zwiebel,
300 g	Schweinswurst, fetter Speck,	1 kleine Dose	Pelati (geschälte -Tomaten),
50 g	Lorbeerblätter,		Salz,
2	Gewürznelken,		Pfeffer,
3	Pack. Rotwein,		Fleischbrühe,
1	Essl. Olivenöl,	3	Kartoffeln

---

Das Fleisch in eine Schüssel geben. Rotwein, Olivenöl, Salz, Pfeffer, Nelken und Lorbeerblätter beifügen und zugedeckt bei Zimmertemperatur 1 Stunde ziehen lassen.

Speck und Zwiebel sehr fein schneiden und in Butter und Öl dünsten.

Nach einigen Minuten die klein geschnittene Schweinswurst dazugeben, mitdünsten bis das Fett herausgetreten ist. Das Fleisch darin stark anbraten lassen.

Mit der Marinade ablöschen (mitsamt den Gewürznelken und Lorbeerblättern) und einkochen lassen. Mit 2 Tassen heißer Fleischbrühe oder heißem Wasser ablöschen und die Pelati dazugeben.

Bei geschlossenem Topf auf mäßiger Hitze ca. 90 Minuten kochen lassen. Danach die geschälten und in kleine Stücke geschnittenen Kartoffeln begeben. Mit Salz abschmecken.