

Ungarsk Gullash m/kartoffelmos à la Kødsnedkeren (4 pers)

Gullash

500 g oksekød
100 g. bacon
2 spsk. mel
4 spsk. olie
1 spsk. paprika
2 løg
250 g champignon
2 gulerødder
2 røde peberfrugter
3 fed hvidløg
2 dl. rødvin
½ l. oksekødsbouillon
2 laurbærblade
½ tsk. kommen
Salt og kværnet peber
1 lille dåse tomatkoncentrat
1 dl. syrnede fløde (creme fraiche)
Persilledrys



Svits baconen i en gryde og ta det op. Skær kødet i små terninger og vend det i melet. Varm olien i gryden, sammen med baconfedtet. Brænd paprikaen af og svits kødstykkerne heri. Tag kødet op og svits herefter løgtern & champignonskiver. Kom kødet tilbage i gryden og tilsæt gulerodsskiver og de strimlede peberfrugter, samt hvidløg. Tilsæt rødvin og oksebouillon, laurbærblade, kommen og krydr med salt og peber. Lad retten snurre under låg i 1½ times tid. Tilsæt syrnede fløde. Varm igennem og smag retten til.

Kartoffelmos

1 kg kartofler i grove stykker
50 g smør
1½ dl letmælk

Bring kartoflerne i kog uden salt og kog dem møre, ca. 15 min.

Hæld vandet fra kartoflerne og pisk/mos dem.

Varm mælken. Rør mælken og smørret i kartoffelmosen, og smag til med salt og peber.

