Gulasch med köttfärs

Ingredienser 4 personer

500 g	nöt- eller lammfärs
2 st	gula lökar
1 st	röd paprika, stor
	smör
2 tsk	paprikapulver
1 tsk	kummin, hel
1,5 tsk	mejram
2 tsk	kinesisk soja
1 msk	tomatpuré
400 g	krossade tomater, 1 burk
1 dl	vatten
2 msk	kalvfond
	salt
	nymald peppar
	hackad persilja

Till servering:

	gräddfil
	bulgur

Tillagning

Klassiska gulaschkryddor som paprika och kummin ger smak till den här goda öttfärssgrytan.

1 Skala och hacka löken. Skär paprikan i små tärningar. Fräs i smör utan att de tar färg. Blanda i paprikapulver, kummin och mejram och låt kryddorna fräsa med någon minut.

2 Höj värmen, lägg i färsen och stek den smulig.

3 Tillsätt soja, tomatpuré, tomater, vatten och fond. Koka ihop såsen under lock cirka 15 minuter. Smaka av med salt och peppar och strö över persilja. Servera med bulgur och en klick gräddfil.