

## HOVEDRET

### *Gullasch m. kalvekød og kartofler.*

**Ingredienser:**

**Antal personer: 4**

800 gr.	Kalvekød
200 gr.	Gulerødder
1 stk.	Porre
2 stg..	Bladselleri
100 gr.	Bacontern
2 stk.	Løg (grofthakket)
250 gr.	Champignon
2 stk.	Laurbærblade
1 stk.	Øl
1 kg.	Kartofler
0,5 ltr.	Grønsagsjuice
2 spsk.	Mel
2 tsk.	Paprika
0-2 fed	Hvidløg knust og finthakket
1/4 tsk.	Chili pulver/flager
1/4 ltr.	Piskefløde

**Fremgangsmåde:** Skær kødet i ca. 2 cm. tern, (simremad skal simre ca. ½ time pr. cm. kød). Kom kødet og mel (iblandet salt og peber) i en plastpose og ryst det godt sammen. Kom lidt olie på en pande og når den er godt varm brunes kødet (evt. i 2 portioner). Kom det let brunede kød i en ca. 3 ltr. gryde, hæld øl ved og lad det småkoge i ca. 15 min. Imens brunes bacontern, tag dem op med en hulske og smid dem ved kødet. Svits de delte løg og kom den ved kødet. Rens champignon, del dem i kvarte og steg dem i baconfedtet. Gem dem til senere. Porre, bladselleri og gulerødder renses og skæres i ca. 1 cm. skiver, svitses og gemmes også..

Hæld grønsagsjuicen ved kødet tilsæt laurbærblade og krydderier og lad det simre ca. 45 min. Herefter tilsættes gulerødder og porre og simrer med i et kvarter. Til sidst tilsættes fløde og champignon, kog igennem, tilsæt lid kulør. Er retten for tynd jævnes med lidt maizenaRør det op i fløden)...Smag til sidst retten til med salt og peber.

Kartofler skrælles og koges og retten er klar til servering.