



## Mamis Sonntagsgoulasch

Geschichte	Sonntags gab es bei Familie Priebe häufig als einzigen Tag Fleisch, das ggf. Montags noch mal serviert wurde – Goulasch war ein klassisches Sonntagessen
Zutaten	1 Kg Schweinegoulasch ggf. halb Rind halb Schwein Zwiebeln Tomaten Etwas Mehl Knödel
Zubereitung	1 ) Das Goulasch in kleine Würfel schneiden  2 ) Das Fleisch bei hoher Temperatur im geschlossenen Topf Goldbraun anschmoren  3 ) ggf. Flüssigkeit für die Soße abnehmen  3 ) Zwiebeln und gehackte Tomaten dazu geben, anschmoren  4 ) Mit Wasser oder Brühe aufgießen und köcheln lassen  5 ) Soße gut binden mit Wasser und Mehl im kleinen Schütteltöpfchen  6 ) Wird am besten mit Knödel serviert
Foto	