

# Ungersk Debreziner-gulasch

4 portioner

Om du frågar en invånare i Ungerns näst största stad Debrecen vad man är speciellt stolt över blir svaret sannolikt: sin korv och sitt universitet. Som den ungerska mattraditionen bjuder är Debrezineren främst kryddad med paprika, men också vitlök och kummin.

## Ingredienser

4 st [Debreziner-korvar](#) skurna i grova bitar  
2 gula lökar, grovhackade  
5 vitlöksklyftor, hackade  
4 msk tomatpuré  
2 msk paprikapulver  
2 msk chilipulver  
1 msk kummin  
1 msk mejram  
1/2 burk surkål  
5 dl köttbuljong  
5 dl ljust öl



## Så här gör du:

Bryn korven, lyft upp den och fräs lök och kryddor. Tillsätt tomatpurén och fräs det hela ytterligare en stund. Lägg i korven och häll på vätskan och låt det hela småkoka i 30 min. Lägg i surkålen och låt småputtra i ytterligare 20 min. Smaka av med salt och peppar. Servera med ris, gräddfil och saltgurka.

## Receptet från



<https://walch.se/recept/ungersk-debreziner-gulasch/>