



Rindergulasch

Für 4 Personen

Gulaschgewürz:

2 Knoblauchzehen
½ TL gem. Kümmel
1 TL Salz
½ TL Majoran
1 Zitrone

schälen und sehr fein hacken. Mit
und
sowie
und der abgeriebenen Schale von
vermischen.

800 g milde Zwiebeln
1 kg Rindfleisch

schälen und in feine Streifen schneiden.
aus der Hüfte in 3 cm große Würfel schneiden. Dann in einem
Schmortopf in heißem

Butterschmalz

portionsweise anbraten, in ein Sieb geben und abtropfen lassen, Saft
auffangen.

1–2 TL Paprikapulver
1 TL Tomatenmark
1,2 l Fleischbrühe

Die Zwiebeln im Bratfett goldgelb anbraten und mit
bestreuen.
zugeben und alles bei mittlerer Hitze kurz anrösten.
angießen und alles einmal aufkochen. Das Fleisch in den Topf
zurückgeben. Alles mit

schwarzem Pfeffer
2 Lorbeerblätter
1 Dose geschälte Tomaten

und dem Gulaschgewürz würzen,
zugeben. Von
die Tomaten klein schaben und die Stielansätze weglassen, mit dem
Saft aus der Dose zum Fleisch geben.
Das Ganze zugedeckt 1 Stunde weiter schmoren.

Kartoffelmehl

Die Lorbeerblätter nach Ende der Schmorzeit herausnehmen.
Ebenso das Fleisch aus dem Sud heben, die Soße aufmixen und
evtl. mit
binden. Das Fleisch in die Soße zurückgeben und nochmals
erwärmen und abschmecken.

Dazu Semmelknödel oder Nudeln servieren.

