

Herrengulasch



Rezept für 4 Portionen
Dauer: ca. 240 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Getrockneter Majoran	Etwas / nach Bedarf
Kreuzkümmel	Etwas / nach Bedarf
Frisch gemahlener Pfeffer	Etwas / nach Bedarf
Salz	Etwas / nach Bedarf
Knoblauchzehen	3 Stk.
Edelsüßes Paprikapulver / Paprikagewürz	6 Esslöffel
Leitungswasser / Stilles Wasser	½ Liter
Schweineschmalz	4 Esslöffel
Zwiebeln	1 kg
Rindfleisch	900 g
Essig	Etwas / nach Bedarf
Rohe Hühnereier - mittel	4 Stk.
Gewürzgurken / Essiggurkerl / Essiggurken / Cornichons	2 Stk.

Zubereitung:

Die geschälten Zwiebeln grob würfelig schneiden. Das Rindfleisch (Wadschinken) in mundgerechte Stücke schneiden.

Knoblauch schälen und pressen.

Das Schweineschmalz in einem geeigneten Topf zerlassen und darin die Zwiebeln glasig werden lassen.

Das Fleisch mit Salz, Pfeffer, Majoran, Kümmel und Knoblauch dazugeben und gut anrösten lassen. Vom Herd nehmen, das Paprikapulver dazugeben, gut vermischen und mit einem Spritzer Essig ablöschen.

Auf den Herd stellen und mit Wasser aufgießen. Aufkochen lassen und zugedeckt schwach wallend dünsten lassen.

Bei Bedarf noch etwas Flüssigkeit dazugeben.

Wenn das Fleisch kernig weich ist, aus dem Saft nehmen und warm stellen.

Den Saft fein passieren, das Fleisch dazugeben und noch kurz dünsten lassen.

Mit Spiegelei, Fächergurken und Semmelknödeln servieren.

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-1409-Herregulasch.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at