

Ungarisches Rindsgulasch



Rezept für 4 Portionen
Dauer: ca. 180 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Rindfleisch	80 Dekagramm
Zwiebeln	1 kg
Schweineschmalz	6 Esslöffel
Knoblauchzehen	4 Stk.
Salz	Etwas / nach Bedarf
Schwarzer Pfeffer	Etwas / nach Bedarf
Kreuzkümmel	Etwas / nach Bedarf
Getrockneter Majoran	Etwas / nach Bedarf
Essig	Etwas / nach Bedarf
Edelsüßes Paprikapulver / Paprikagewürz	7 Esslöffel
Rindsuppe / Rindsbouillon / Rinderbrühe	½ Liter

Zubereitung:

Zwiebeln schälen und würfelig schneiden.

Den Knoblauch schälen kleinwürfelig schneiden.

Das Rindfleisch (Wadschinken) in ca. 4 x 4 cm große Würfeln schneiden. Das Rindfleisch mit Salz, Pfeffer, Majoran, Kümmel und Knoblauch würzen.

Schmalz in einem Topf zerlassen und darin die Zwiebeln glasig anrösten.

Das gewürzte Rindfleisch dazugeben und gut mitrösten.

Das Paprikapulver dazugeben, verrühren, mit einem Spritzer Essig ablöschen und mit Rindssuppe aufgießen.

Aufkochen lassen und zugedeckt ca. 1 ½ Stunden dünsten lassen.

Bei Bedarf noch etwas Flüssigkeit dazugeben.

Wenn das Fleisch kernig ist herausnehmen nehmen und warm stellen.

Den Gulaschsaft durch ein Sieb oder Flotte Lotte passieren, das Fleisch dazugeben und kurz aufkochen lassen.

Das Ungarische Gulasch heiß mit einer frischen Semmel servieren.

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-1633-Ungarisches-Rindsgulasch.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at