

Nah&Frisch

Professional

Rindsgulasch

Hauptspeise

Eintopf

Hausmannskost

Österreichisch

Winter

ZUBEREITUNG

SCHWIERIGKEIT: ● ● ○ ○ ○

Das Schmalz in einem Topf erhitzen. Die Zwiebeln darin bei großer Hitze unter häufigem Rühren goldbraun braten. Den Knoblauch mit Kümmel, Paprikapulver und Tomatenmark unterrühren. Mit dem Essig ablöschen. Das Fleisch in den Topf geben, mit Salz, Pfeffer, Majoran und Kümmel würzen, mit der Suppe aufgießen, aufkochen und bei kleiner Hitze ca. 2 Stunden dünsten.



ZUTATEN

600 g Rindfleisch in Würfel

500 g Zwiebeln in Würfel

4 feingehackte Knoblauchzehen

1 TL Kümmel

2 EL Schmalz

3 EL Paprikapulver edelsüß

2 EL Tomatenmark

2 EL Essig

Bad Ischler Kristallsalz

Pfeffer

½ EL Kümmel

1 EL Majoran

3/4 l Rindsuppe