Nah&Frisch



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