

GULASCH



Zutaten:

1 kg Rindfleisch

1 kg Zwiebeln

1 Knoblauchzehe

1 El Tomatenmark

Rotwein

Rinderbrühe oder Fond

Majoran(oder 1 Tl getrockneter Majoran)

2 El Paprikapulver(edelsüß)

1 El Rosenpaprika

Öl (oder Butterschmalz)

Salz, frisch gemahlener PFEFFER !

Zubereitung

1.

Fleisch in Würfel schneiden. In einem Bräter das Fett erhitzen und das Fleisch kräftig braun anbraten. Eventuell sondert das Fleisch Flüssigkeit ab; diese muss aber wieder vollkommen verdampfen, was einige Minuten dauern kann. Wenn das Fleisch schön braun ist, die Stücke aus dem Bräter nehmen und zur Seite stellen. Die nicht zu feinhackten Zwiebeln in den

**Bräter geben und ebenfalls unter Umrühren
braun anbraten.**

**2. Fleisch wieder zu den Zwiebeln in den Bräter
geben. Das Tomatenmark hinzufügen und kurz
mit anrösten. Topf vom Herd ziehen ,die
Knoblauchzehe zum Fleisch pressen und das
Paprikapulver und den Majora untermischen
(das Paprikapulver sollte nicht direkt mit dem
heißen Fett in Berührung kommen, da es ist sonst
bitter wird; daher diesen Vorgang nicht mit dem
Topf auf der Herdplatte ausführen.)salzen und
pfeffern.**

3. Rotwein und Brühe angießen. Ich mache hier keine Mengenangaben, nur sollte das Fleisch mit der Flüssigkeit bedeckt sein; je nach Gusto kann man eben mehr Rotwein oder mehr Brühe nehmen.

4. Zirka 2 Stunden zugedeckt schmoren lassen. Ab und zu umrühren und –falls nötig- noch etwas Flüssigkeit nachgießen. Mit Salz, Pfeffer und den beiden Paprikapulver-Sorten abschmecken.

Dazu passen Kartoffelklöße oder Semmelknödel.