

Rindsgulasch

Zutaten

300 g	hinterer Wadschinken
150 g	Zwiebel
4	Knoblauchzehen
50 g	Butterschmalz
30 g	Paprikapulver
20 g	Tomatenmark
30 g	Mehl glatt
500 ml	Wasser oder Remouillage

Weiteres:

Kümmel
Majoran
Salz
Pfeffer
Zeste einer halben Zitrone
Essigwasser



Arbeitsbeschreibung

1. Fleisch in 2 cm Würfel (ca. 30 Gramm) schneiden. Zwiebel brunoise schneiden.
2. Knoblauch, Kümmel, Majoran, Zitronenzeste, Salz und Pfeffer zu einer Paste verarbeiten.
3. Zwiebel in Butterschmalz braun braten, Knoblauch-Gewürzpaste dazugeben, kurz mit braten, tomatisieren, paprizieren, kurz durchrühren, mit Essigwasser ablöschen, etwas reduzieren und mit Wasser oder Remouillage aufgießen.
4. Aufkochen lassen, leicht salzen, Fleisch dazugeben, und etwa 1 Stunde zugedeckt leicht kochen lassen bis das Fleisch weich ist.
5. Mehl mit Wasser dickflüssig anrühren und damit das Gulasch binden.
6. 10 Minuten leicht köcheln lassen und eventuell nachwürzen.