

Gulasch



Fleisch und Zwiebel in große Würfel schneiden. Öl sehr heiß werden lassen und die Fleischwürfel gleichmäßig braun anrösten. Die Zwiebel zugeben und ca. 15 Minuten mitbraten. Das Tomatenmark zugeben und gut verrühren. Mit Mehl stauben und so lange rühren, bis sich alles vom Topfboden löst. Paprikapulver zugeben und kurz mitrösten. Mit dem Rotwein und der Brühe ablöschen, mit Salz und Pfeffer würzen.

Für das Gulaschgewürz die Knoblauchzehen ausdrücken und mit Butter vermischen. Zitronenschale und Gewürze dazugeben. Alles mischen und zum Fleisch geben. Bei mittlerer Hitze zugedeckt ca. 90 Minuten schmoren.

600 g Gulasch, gemischt

2 große Zwiebel(n)

1 EL Mehl

2 EL Tomatenmark

3 EL Paprikapulver, edelsüß

250 ml Rotwein

750 ml Fleischbrühe, oder
Gemüsebrühe

Salz und Pfeffer

½ EL Kümmel

½ EL Thymian

½ EL Majoran

2 Knoblauchzehe(n)

etwas Zitronenschale

20 g Butter