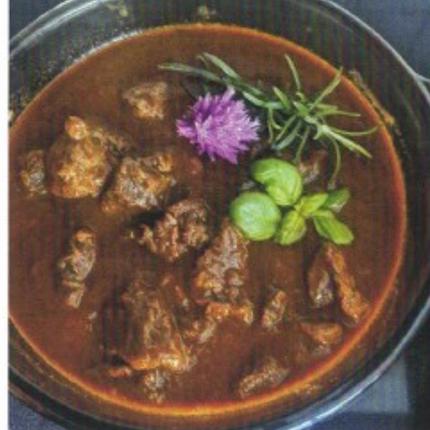


Gulasch vom Hochlandrind

4 Personen, Kochzeit: ca. 2 Stunden



Zutaten:

1 kg Wadschinken bzw. vorderes
ausgelöstes Hochlandrindfleisch
1 kg Zwiebel

Paprikapulver nach Geschmack
Tomatenmark zum verfeinern
Essig zum ablöschen

Gewürze: Salz, 2 bis 3 Knoblauchzehen,
1 TL Kümmel, 2 TL Majoran,
1 Messerspitze Thymian,
Lorbeerblätter

Zubereitung:

1 kg fein nudelig geschnittene Zwiebel in heißem Fett goldgelb rösten. Edelsüßes Paprikapulver nach Geschmack dazugeben und kurz mit einem Schuss Essig ablöschen.

Wadschinken bzw. vorderes ausgelöstes Rindfleisch grob würfeln, dazugeben und kurz anrösten lassen. Gewürze beimengen.

Danach mit ca. 1 Liter Wasser aufgießen und etwa 2 Stunden weichdünsten lassen bis das Fleisch gar ist.

Dazwischen Wasser je nach Bedarf nachgießen. Bei der Menge an Zwiebel ist meist keine Bindung mit Mehl mehr notwendig.

Am Ende der Garzeit kann das Gulasch mit Tomatenmark verfeinert werden und je nach Geschmack mit scharfem Paprikapulver nachgewürzt werden.

Als Beilage empfehlen wir:
Das Gulasch mit frischem Gebäck und/oder Spätzle servieren.

Gulaschfleisch vom Hochlandrind

