



REZEPT
DES MONATS

Rindergulasch

Zutaten für 4 Personen

400 g	Zwiebeln, rot und weiß
40 g	Butterschmalz
800 g	Gulasch Rindfleisch
3 EL	Tomatenmark
5 EL	Paprikapulver edelsüß
1 l	Fond (Rind oder Gemüse)
1 TL	Majoran
2	Zehen Knoblauch
5 EL	Petersilie, gehackt

Salz und Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung

- Gehackte Zwiebeln in Butterschmalz anschwitzen. Etwas später die Fleischwürfel zugeben und kräftig anbraten. Dann das Tomatenmark zugeben, kurz mitrösten und alles mit den Paprikapulver bestäuben.
- Den Fond zugeben, mit Majoran, Salz und Pfeffer abschmecken und auf dem Herd oder im Ofen gute 1,5 Stunden schmoren lassen.
- 30 Minuten vor Ende den Knoblauch im ganzen und leicht angedrückt hinzufügen.
- Nach Ende der Garzeit nochmals abschmecken und mit Petersilie bestreut servieren. Dazu passen Kartoffeln, Reis oder Nudeln.

Guten
Appetit!