

Gulasch

für 4 Personen

Zutaten

750g Rindfleisch, 30g Schweineschmalz, 8 Zwiebeln, 2 Knoblauchzehen, 60g Tomatenmark, 2 Paprikaschoten, 2 Teelöffel Salz, 2 Teelöffel Rosenpaprika, 1 Teelöffel gemahlenen Kümmel, 150ml Rotwein, 4 Esslöffel Creme fraîche

Zubereitung

1. Zwiebeln schälen und grob schneiden
2. Paprika putzen (ggf. schälen) und in 2cm große Stücke schneiden
3. Knoblauchzehen schälen und fein hacken
4. Fleisch trockentupfen, putzen und in 3cm große Stücke schneiden
5. in einer tiefen Pfanne (oder im Topf) die Zwiebeln im heißen Schmalz glasig werden lassen
6. jetzt das Fleisch zugeben und mit dem Tomatenmark kurz anbraten
7. dann den Knoblauch, das Salz, den Kümmel und das Paprikapulver zugeben und mit 0,5 Liter Wasser aufgießen
8. das ganze 1 Stunde bei schwacher Hitze im Topf schmoren lassen
9. jetzt den Paprika, die Creme fraîche und den Rotwein zugeben und weitere 30 Minuten schmoren

Zeitbedarf

2 Stunden

dazu paßt

Nudeln, Kartoffeln, Spätzle

