

Gulasch

Gulasch Rezept für 6-8 Personen (Ein Gulasch lässt auch gut einfrieren...):

1,5 kg Rindfleisch
1,5 kg Zwiebeln
100 g Paprikapulver (edelsüß) * <https://amzn.to/3pcZz4U>
50 g Tomatenmark
ca. 75 g Butter
300 ml Rotwein
Meersalz
Chili nach Geschmack... 😊

- Die Zwiebeln in Butter langsam anschwitzen.
- Das Fleisch salzen und in den Topf geben zugeben, direkt mit dem Deckel abdecken und 2-3 Minuten köcheln.
- Jetzt, Tomatenmark und Paprikapulver zugeben und ebenfalls kurz anschwitzen.
- Mit Rotwein ablöschen und Wasser angießen bis das Fleisch bedeckt ist.
- Das Gulasch für ca. 2 Stunden köcheln, dabei hin und wieder umrühren.
- Mit Meersalz und Gulaschgewürz abschmecken.

Gulaschgewürz:

30 ml Raps- oder Sonnenblumenöl
20 g Petersilie
1/2 Zitrone, nur die Schale
2-3 Knoblauchzehen
2,5 g Kümmel
1 g Majoran, gerebelt

- Alle Zutaten in ein Gefäß geben und mit dem Pürierstab mixen.

Ich wünsche dir viel Spaß beim nachmachen.

