

# Rahmgulasch

## **Hinweise:**

- Rezept von Streni

## **Zutaten:**

- 450g Fleisch
- 1kl Zwiebel
- Knoblauch
- Sahne
- Fond
- Paprika, Salz, Pfeffer, Zitronenschale, Tomatenmark
- 1 EL Mehl

## **Zubereitung**

- Zwiebel in Öl anbraten, Fleisch dazugeben und auch anbraten
- Mit Mehl bestäuben
- Mit Paprika, Salz, Pfeffer würzen
- Tomatenmark dazugeben und anbraten
- Mit Weißwein ablöschen, einkochen lassen, mit Fond aufgießen
- Mit Sahne verfeinern und mit Zitronenschale und Knoblauch abschmecken
- Servieren