

# Gulash



🕒 2 h

👤 simple

📅 5.05.2022

Zutaten für

4

Portionen

500 g Rindfleisch

4 Zwiebel(n)

2 Knoblauchzehe(n)

50 g Schweineschmalz

0.25 EL Mehl

0.25 Liter Rotwein

0.5 Liter Fleischbrühe

1 TL Paprikapulver, edelsüße

0.5 TL Paprikapulver, rosenscharf

etwas Salz und Pfeffer

0.5 TL Majoran

0.5 TL Kümmelpulver

2 Paprikaschote(n), grün

200 g Kartoffel(n)

1 Karotte(n)

5 Tomate(n)

## Zubereitung

🕒 Zubereitung ca. 30 Minuten

🕒 Gesamtzeit ca. 2 h

Das Fleisch in kleine Stücke schneiden, Zwiebeln würfeln und den Knoblauch pressen. Schweineschmalz in einem Topf erhitzen und das Fleisch darin gut 10 Min. anbraten. Zwiebel und Knoblauch dazugeben und weiterbraten. Mehl darüber stäuben und alles ziehen lassen. Mit Rotwein und Brühe ablöschen, dann Paprikapulver und die Gewürze dazugeben. Das Ganze zugedeckt 40 - 50 Min. köcheln lassen. Paprikaschoten, Kartoffeln und Wurzel putzen und in kleine Würfel schneiden. Die Tomaten überbrühen und abziehen, dann entkernen und hacken. Alles zu der Suppe geben und weitere 20 Min. köcheln lassen. Nochmals abschmecken und evtl. mit saurer Sahne servieren. Warmes Baguettebrot dazu reichen, schmeckt oberlecker.

## Rezept erstellt von



Norbert