



Siegerin Prosinis Gulasch

Zutaten für 4 Portionen

- 1 kg Rindfleisch (Wadschunken, Schulter oder Hals)
- 1 kg Zwiebeln
- Schmalz
- 4 Zehen Knoblauch
- Chili
- edelsüßer Paprika
- getrockneter Majoran
- Kümmel
- Salz
- Mehl

Zubereitung

- Zwiebeln schälen und kleinwürfelig schneiden. Schmalz erhitzen, Zwiebeln darin langsam, aber durchaus dunkel rösten.
- Paprika und würfelig geschnittenes Fleisch einrühren.
- Mit Majoran, Kümmel, gepresstem Knoblauch und Salz würzen. Mit so viel Wasser aufgießen, dass das Fleisch gut bedeckt ist.
- Fleisch weich dünsten (dauert zwei bis drei Stunden).
- Mit Mehl stauben und mit gemahlenem Chili abschmecken.

*Wir wünschen gutes Gelingen
& Mahlzeit!*