

Rindsgulyas

Zutaten

240g Rinder-Wadshinken
200g Zwiebel Gelb
40ml Sonnenblumenöl
10g Tomatenmark
10g Kümmel
10g Majoran
10ml Hesperidenessig
Paprikagewürz
Salz



Zubereitung

Zwiebel dickblättrig schneiden, in Öl goldbraun rösten, beiseite stellen. Paprika begeben, sofort mit Essig ablöschen, Tomatenmark begeben, mit Gulyaschgewürz (Knoblauch, Kümmel, Majoran) und Salz würzen.

Geschnittenes Fleisch begeben, mit Wasser untergießen, zugedeckt dünsten. Ofters umrühren, wenn nötig, etwas Fond begeben. Wenn das Fleisch weich ist, das aufsteigende Fett leicht mit Mehl stauben und abschmecken.

Beilage: Salzerdäpfel, Semmelknödel oder Teigwaren.

Wir wünschen Guten Appetit.

Ein Rezept aus der Folge „Gastgewerbefachschule der Wirtschaftskammer, Wien 1“:
<https://www.oesterreichhatgeschmack.at/gastgewerbefachschule-der-wirtschaftskammer-wien/>

Mit freundlicher Unterstützung

