

Znaimer Gulasch

Zutaten: (für 10 Portionen)

2500g Rinderwade
2000g Zwiebel geschält, fein geschnitten
120g Mehl glatt
6g Kümmel gemahlen
9g Majoran
90g Knoblauch gepresst
100g Tomatenmark
90g Paprika edelsüß, gemahlen
300ml Sonnenblumenöl



nach Bedarf: Pfeffer, Salz, Pfefferoni scharf, Rindsuppe

Zubereitung:

Öl erhitzen und Zwiebeln darin bei mittlerer Hitze dunkelbraun rösten; dabei immer wieder umrühren.

Hitze reduzieren, Knoblauch kurz mitrösten, dann Paprikapulver und Tomatenmark einrühren und wieder kurz anrösten.

Fleisch beilegen, leicht anbraten und mit Salz, Pfeffer, Kümmel, Majoran, Pfefferoni würzen. Suppe zugießen und aufkochen. Topf zudecken und Fleisch bei schwacher Hitze weich dünsten (ca. 90 Minuten).

Zum Schluss leicht mit Mehl binden (muss nicht sein) und nach Belieben abschmecken.

Wir wünschen Guten Appetit.

Ein Rezept aus der Folge „Schweizerhaus im Wiener Prater“:
<https://www.oesterreichhatgeschmack.at/schweizerhaus-im-wiener-prater/>

Mit freundlicher Unterstützung

