

Gulasch

6 Pers.



1200g Rindfleisch
„Hohe Rippe“ oder „Wade“

würfeln, im Bräter mit Olivenöl
scharf anbraten – in Etappen

6 Zwiebeln
Salz, Pfeffer, Paprikapulver
1 kl. Dose Tomatenmark
¼ l guter Rotwein
½ l Fleischbrühe mit
¼ l Gemüsebrühe
Chili, Cayenne,
Piment d’Espelette o.ä.
2 Lorbeerblätter

grob zerkleinern, mitbraten
würzen
zugeben und mitbraten
zugeben, aufkochen lassen
dito (oder Maggi Bratensaft)
dito
würzen
dazu geben

ca 2 Std. köcheln lassen

Servieren mit Spätzle (selbstgemacht, siehe Rezept) oder Maccaroni oder Reis und Salat.

Guten Appetit!