



Rindsgulasch

- 1kg Rinderwade
- 1kg Zwiebeln
- 100g Butter
- 2 EL Paprikapulver
- Mehl, Salz, Pfeffer und Kreuzkümmel
- Evtl. Cayennepfeffer und Rotwein

Fein geschnittene Zwiebeln in heißer Butter glasig dünsten (nicht braun werden lassen!), geputztes und in Würfel geschnittenes Fleisch dazu, salzen und mit Mehl stauben.

Kurz anbraten, dann Hitze reduzieren, abdecken und schmoren, bis die Zwiebeln sich auflösen, dabei gelegentlich umrühren (für mehr Geschmack das abgeschnittene Fett vom Fleisch zusammenbinden und dazu geben, später wieder entfernen).

Wenn die Flüssigkeit fast verkocht ist, Hitze erhöhen und immer wieder den sich bildenden Belag vom Topfboden kratzen.

Paprikapulver (für etwas Schärfe einen halben Teelöffel Cayennepfeffer) in 500 ml Wasser anrühren und damit das Fleisch aufgießen (evtl. etwas Rotwein statt Wasser). Mit Pfeffer und Kreuzkümmel abschmecken.

Bei geringer Hitze dünsten, bis das Fleisch weich ist.