Wiener Gulasch

1 kg	Rindfleisch
1 kg	Zwiebeln
2	Tomaten
2	Knoblauchzehen
½ EL	Kümmel
1 Glas	Rotwein oder Rindsuppe
etwas	Salz
etwas	Thymian
3 EL	Paprikapulver, süß
1 EL	Paprikapulver, scharf

Zuerst müssen Sie das Rindfleisch in kleine Würfel schneiden. Dann schneiden Sie die Zwiebeln und rösten sie in Öl goldgelb. Danach geben Sie das Fleisch dazu und rösten auch dieses. Jetzt rühren Sie den Paprika dazu, die gehäuteten Tomaten und geben die Rindsuppe oder den Rotwein in den Topf. Geben Sie Kümmel, Thymian, Knoblauch und Salz dazu. Dann dünsten Sie das Gulasch 2 bis 3 Stunden.

Zum Gulasch schmecken frische Semmeln sehr gut.

Guten Appetit!

Schreiben Sie bitte Ihr Lieblingsrezept!

 © copyright by IGG