

Ungarisches Saftgulasch

 happy-mahlzeit.com/2020/01/05/ungarisches-saftgulasch/

Zutaten für 4 Personen:

- 1 kg Rindfleisch aus Wade oder Schulter
- 800g Zwiebeln
- 5 Knoblauchzehen
- 3 EL Paprikapulver, edelsüß
- 1 TL Majoran, getrockneter
- 1/2 TL Thymian, getrockneter
- 1/2 TL Kümmel
- 2 EL Essig
- 100ml Wasser
- 1 EL Schweineschmalz
- Salz
- Pfeffer

Zubereitung:

Das Fleisch in ca. 4cm große Würfel schneiden. Zwiebeln und Knoblauch pellen und würfeln. Das Schmalz in einem Bräter erhitzen und die Zwiebel- und Knoblauchwürfel darin anbraten. Mit Paprikapulver, Majoran, Thymian und Kümmel würzen. Essig und Wasser zugeben und salzen und pfeffern.

Das Fleisch zugeben, es soll aber nicht angebraten werden. Nun alles geschlossen ca. 2 Stunde ganz leise köcheln lassen, eventuell zwischendurch etwas Wasser nachgießen.

Vor dem Servieren das Gulasch nochmals abschmecken.

Rezept: Christian Henze

Quelle: Iss was?!