

Rindsgulasch

1 kg Zwiebeln

2 kg Beinflfleisch oder Backerl in 3cm Würfel geschnitten

200 g Butterchmalz

2 EL Paradeisermark

2 EL Paprikapulver edelsüß

2 Liter Rindssuppe

Salz

Pfeffer

Kümmel

Majoran

Lorbeerblatt

Knoblauch

Pfefferoni

Schale von einer Zitrone

1l Saft vom roten Paprika

Maizena

Für das Rindsgulasch zunächst die fein geschnittenen Zwiebeln in einer größeren Kasserolle in reichlich Schmalz bei mittlerer Hitze ca. 3 Minuten goldgelb anrösten.

Etwas Paradeisermark einrühren, Hitze verringern, Paprikapulver zugeben und im lauwarmen Fett 1-2 Minuten durchrühren.

Mit warmer Suppe oder Wasser aufgießen. Hitze wieder erhöhen, mit Salz, Pfeffer, Kümmel, Majoran, Lorbeer, Knoblauch, Zitronenschale und etwas Pfefferoni oder Chilischote vorsichtig würzen. Etwa 30 Minuten nicht zugedeckt kräftig kochen lassen. Dann Hitze etwas reduzieren.

Gulaschfleisch zugeben und 3-3,5 Stunden auf kleiner Flamme ganz langsam köcheln lassen. Am Ende der Kochzeit Paprikasaft begeben.

Rindsgulasch je nach Wunsch mit etwas Maizena binden.