



Rindsgulasch nach „Eiböck Oma Art“

Rezept für 6 Portionen

1,3 kg Rindfleisch für Gulasch

1,5 kg Zwiebeln

10 dag Schmalz

6-7 Knoblauchzehen

½ l + ¼ l Wasser

1 EL Essig

2 KL Salz

3 EL Paprikapulver (edelsüß)

1 KL Kümmel

2 KL Majoran

½ scharfe Pfefferoni

Mehl zum Binden

etwas Salz, Pfeffer, Paprikapulver und Majoran zum Abschmecken



Als erstes die Zwiebeln kleinwürfelig und das Fleisch würfelig schneiden. Schmalz in einen großen Topf geben und erhitzen. Die Zwiebelstücke hinzugeben und bei geschlossenem Deckel und voller Hitze dünsten, dabei immer wieder umrühren. Sobald die Zwiebeln weich werden, den Deckel vom Topf nehmen und bei voller Hitze die Zwiebeln rösten. Wenn die Zwiebeln schön goldgelb sind, das Fleisch hinzugeben und mitrösten, bis das Fleisch rundherum angebraten ist. In der Zwischenzeit den Essig in ½ l Wasser geben. Das Paprikapulver in den Topf hinzugeben und unter regelmäßigem Rühren weiter rösten bis sich der Paprika schön verteilt hat. Mit dem Wasser-Essig-Gemisch das Ganze ablöschen. Das Fleisch soll mit Flüssigkeit bedeckt sein. Gegebenenfalls noch etwas Wasser hinzugeben. Anschließend Salz, Kümmel und Majoran dazugeben und den Knoblauch hineinpressen. Bei geschlossenem Deckel das Ganze dünsten bis das Fleisch weich ist. Mageres Gulaschfleisch benötigt etwa 1 ½ Stunden, Wadschinken etwas länger. In der Zwischenzeit einen gegupften EL Mehl in ca. ¼ l Wasser anrühren. Sobald das Fleisch weich ist, das Gulasch mit dem Mehl-Wasser-Gemisch binden und einen halben, kleinen, scharfen Pfefferoni zerkleinern und dazugeben.

Zum Schluss mit Salz, Pfeffer, etwas Paprikapulver und Majoran abschmecken und mit frischen Semmeln servieren.

Guten Appetit wünscht Biohof Eiböck!