Rindsgulasch

Dauer: Aufwändig Kategorie: Hauptspeisen Saison: Ganzjährig Für: 5 Personen

Verfasst von: Philipp Reisenbichler

Zutaten

1 KG	Rindfleisch (dicke Schulter)
500 G	Zwiebel
10 STUECK	Knoblauchzehen
6 EL	Paprika edelsüß
10 STUECK	Lorbeerblätter
3 EL	schwarze Pfefferkörner
5 EL	gemahlener Kümmel
5 EL	Majoran
	Salz
	Schale von 3 Zitronen
2,5 L	Wasser

Zubereitung

1. Die Zwiebel leicht andünsten und das Paprikapulver dazugeben.
2. Etwas anschwitzen lassen, dann alle restlichen Kräuter und Gewürze dazu geben.
3. Zum Schluss wird mit Wasser aufgegossen und das Rindfleisch kommt dazu.
4. Das Fleisch dünstet dann 2-3 Stunden vor sich hin, bis es weich gekocht ist.

Rezept zum Genusstagebuch #48