

## Fiaker-Gulasch

### Für 4 Personen

800 g Zwiebeln	1,5 Knoblauchzehen	1 kg Rindfleisch
1/2 Biozitrone	1 Sardellenfilet	1 Msp. Kümmel
5 EL Schmalz	2 EL Tomatenmark	3 EL Paprikapulver, edelsüß
100 ml Rotwein	500 ml Rinderbrühe	Salz, Pfeffer
300 g Bandnudeln	1 EL Butter	

Die Zwiebeln und eine Knoblauchzehe schälen und fein schneiden. Das Fleisch in ca. 5 cm große Würfel schneiden. Von der Zitrone etwas Schale abschneiden. Diese mit dem Sardellenfilet, einer geschälten halben Knoblauchzehe und Kümmel sehr fein zu einer Gulasch-Gewürzmischung zerhacken. In einem Topf mit 5 EL Schmalz die Zwiebeln langsam anschwitzen, bis sie etwas Farbe genommen haben. Dann gehackten Knoblauch, Tomatenmark und Paprikapulver zugeben und gut untermischen. Alles mit Rotwein ablöschen und diesen fast vollständig einkochen lassen. Anschließend mit Rinderbrühe aufgießen, mit etwas Salz, Pfeffer und etwas Gewürzmischung würzen. Dann die Fleischwürfel zugeben und das Gulasch abgedeckt ca. 2,5 leicht simmern lassen, bis das Fleisch weich ist. Dann das Fleisch mit einer Fleischgabel ausstechen und den Sud solange einkochen, bis er eine dickliche Konsistenz hat. Die Fleischwürfel wieder zugeben und nochmals mit Salz, Pfeffer und etwas Gewürzmischung abschmecken. Die Nudeln in einem Topf mit sprudelndem Salzwasser gar kochen, abschütten und in einer Pfanne mit Butter kurz schwenken. Nudeln mit dem Gulasch anrichten. Nach Belieben mit Blattpetersilie garnieren.

Karlheinz Hauser Montag, 23. Mai 2011