

Saftiges Gulasch mit gerösteten Knödel-Scheiben

Für 4 Personen

800 g Zwiebeln	5 Knoblauchzehen	1 kg Rindfleisch
1 EL Butterschmalz	3 EL edels. Paprikapulver	1 TL getrock. Majoran
1/2 TL getrock. Thymian	1/2 TL gemahl. Kümmel	2 EL Weißweinessig
100 ml Wasser	Salz, Pfeffer	

Die Zwiebeln schälen und in Würfel schneiden. Die Knoblauchzehen ebenfalls schälen und fein hacken. Das Rindfleisch in ca. 4 cm große Würfel schneiden.

Das Schweineschmalz in einem Bräter erhitzen. Die Zwiebeln und den Knoblauch darin unter gelegentlichem Rühren goldgelb anbraten, bis sie weich werden.

Das Paprikapulver, den Majoran, den Thymian und den Kümmel zugeben und kurz verrühren. Dann mit dem Weißweinessig und dem Wasser ablöschen.

Alles mit Salz und frisch gemahlenem Pfeffer würzen.

Das Fleisch zugeben und den Bräterinhalt vermengen. Das Fleisch nicht anbraten, sondern den Bräter sofort mit einem Deckel verschließen und das Fleisch ca. 2 Stunden bei milder Hitze ganz leise köcheln lassen.

Bei Bedarf zwischendurch etwas Wasser nachgießen.

Sobald das Fleisch zart ist, das Gulasch nochmals mit Salz und frisch gemahlenem Pfeffer abschmecken.

Christian Henze am 28. Februar 2020