

# Rindsgulasch



40 dag Zwiebel 5 dag Fett	Man lässt blättrig geschnittene Zwiebel in heißem Fett gleichmäßig goldgelb anrösten.
Paprika Essig 60 dag Wadschinken oder Schulter oder Hals Salz Majoran Kümmel Knoblauch Zitronenschale Tomatenmark	Nun gibt man das würfelig geschnittene Fleisch, Paprika, Essig und die Gewürze dazu und dünstet das Fleisch unter öfterem Nachgießen, von Wasser bedeckt, langsam weich.
Mehl Suppe	Nach dem Verdünsten der Flüssigkeit staubt man mit Mehl und gießt mit Suppe auf.

☺ TIPP: Als Beilage kann man Kartoffel, Polenta, Spätzle, Nudeln und Knödel essen.