



*Rindsgulasch
Kärntner-Art*

BEWA
Küchen

WWW.BEWA-KUECHEN.CH

- 1 kg Zwiebeln
- Öl
- 1 kg Rindsgulasch
- ½ EL Paprika scharf
- 1 EL Paprika edelsüss
- 1 TL Essig
- 1 TL Kümmel
- ½ lt Wasser
- 1 EL Tomatenpüree (Tube)
- 1 Stk. Bouillonwürfel

Zwiebeln schälen, in Streifen schneiden und langsam ca. 1. Stunde im Öl anbraten. Paprika scharf, Paprika edelsüss und Essig auf die Zwiebeln geben, sofort alles gut vermischen. Rindsgulasch (vorher nicht anbraten) zu den Zwiebeln geben, kurz ziehen lassen. Kümmel darunter mischen und mit Wasser ablöschen, Tomatenpüree dazugeben und zirka eine Stunde köcheln lassen, eventuell noch etwas Wasser dazugeben, am Schluss den Bouillonwürfel dazugeben.

En Guetä

