



GEWÜRZE  
DER WELT



Rezeptkarte N° 1

## Gulasch



20 Minuten



90 Minuten



120 Minuten

## Zutaten

**1,5 kg** Rindfleisch aus der Keule, Schulter oder am besten Wade

**1 kg** Zwiebeln

**30 g** Tomatenmark

 **je 1 TL geräuchertes Paprikapulver edelsüß und scharf**

**350 ml** Rotwein trocken

**1 TL** körniger Dijonsenf

 **Tasmanischer Bergpfeffer**

**1 Bio-Zitrone**, 2 TL Schale abgerieben

Brühe oder Wasser

 **Salz**

## Rezept

Das Fleisch in mundgerechte Stücke schneiden, in einem Topf anbraten, herausnehmen und in einer Schüssel beiseite stellen. Die Zwiebeln in kleine Würfel schneiden und in Butterschmalz glasig anschwitzen. Das Tomatenmark, Senf und Paprikapulver einrühren, kurz anbraten und dann mit Rotwein ablöschen. Ein wenig einkochen lassen, das Fleisch dazugeben und mit Brühe oder Wasser auffüllen. Zugedeckt köcheln lassen, bis das Fleisch weich und die Zwiebeln verkocht sind, so dass eine sämige Konsistenz erreicht wird. Mit Salz, Zitronenabrieb und dem Tasmanischen Pfeffer abschmecken.

**Guten Appetit!**