

Rindergulasch

- 4 Personen -

500 g Zwiebeln
300 g Schalotten
1 Kartoffel
800 g Rindfleisch – **wir empfehlen: Schulter oder Keule**
3 EL Butterschmalz
3 EL Tomatenmark
1 EL Paprikapulver
1/2 EL Kümmel – **für Liebhaber**
500 ml Brühe
2 EL Sauerrahm

PIKANT

Die Zwiebeln und die Schalotten abziehen und in Spalten schneiden.

Die Kartoffel schälen und würfeln.

Das Fleisch grob würfeln, im Butterschmalz anbraten und wieder herausnehmen.

Die Zwiebeln und die Kartoffel auch im Bratfett anbraten und das Fleisch wieder hinzugeben.

Tomatenmark in die Pfanne hinzugeben und die Pfanne mit Paprikapulver und Kümmel würzen.

Das Ganze in einen Kochtopf geben und weiter köcheln lassen.

Die Brühe dazugeben und zugedeckt ca. 90 Minuten vor sich hin köcheln lassen.

Nach 60 Minuten die Schalotten und den Sauerrahm dazugeben.

Nach 10 Minuten servieren.

Feine Spezialitäten

**Wir wünschen einen
Guten Appetit**