

Rindergulasch

Zutaten:

- 500g Rindfleisch
- 30g Fett
- 1 Zwiebel
- Salz, Pfeffer
- Paprika (2 Tomaten)
- 4 EL Mehl
- ½ l Brühe
- 2 EL Sauerrahm/Sahne



Fleisch waschen, in Würfel schneiden, in heißem Fett anbraten, Zwiebeln in Ringe schneiden, zugeben und mitdünsten. Sobald der Fleischsaft verdunstet ist Mehl darüber streuen, etwas anbräunen lassen. Brühe vorsichtig zugießen, Gewürze zugeben, dann langsam gar schmoren lassen. Garzeit ca. 60 Min.

Nach der Garzeit Soße mit Sauerrahm verbessern