

HEIMATKÜCHE

Gulasch mit NUR 2 Zutaten

Einfaches Gulasch | Wenig Arbeit | Gelingt immer



Rezept und Zubereitung für das leckere Gulasch

- 2 kg Rindfleisch Nacken oder Wade
 - 2 kg Zwiebeln
 - 120 g Butterschmalz oder Öl
 - 4-5 EL Paprikapulver edelsüß
 - 1 EL Paprikapulver scharf
 - Salz
 - 150 g Schmand (optional)
1. Das Fleisch in gulaschgroße Würfel schneiden
 2. Die Zwiebeln schälen und in feine Ringe schneiden
 3. Butterschmalz oder Öl in einem großen Topf erhitzen und die Zwiebeln glasig anschwitzen
 4. Paprikapulver und Fleischwürfel zugeben und unter Wenden anschmoren und salzen

5. Wenn das Fleisch die rote Farbe verloren hat, Deckel auflegen und 2 Stunden auf mittlerer Hitze schmoren lassen
6. Nach 2 Stunden Deckel abnehmen und noch 1 Stunde weiterschmoren lassen. Optional etwas Rotwein zugeben
7. Zum Schluss nochmal abschmecken und nach Belieben mit Schmand verfeinern

♥ Viel Spaß beim Nachkochen und Guten Appetit ♥