

Brauhausgulasch

Zutaten für 8 Personen

150 ml Samenöl

1,2 kg Zwiebel, kurzfaserig in Streifen geschnitten

60 g Tomatenmark

500 ml AH Weizen

50 g Paprika, edelsüß

2 kg Rindsschulter oder Rindswade, pariert und Würfel zu je 40g geschnitten

Salz

Pfeffer, weiß, gemahlen oder aus der Mühle

2 ½l Bouillon oder Wasser

1 Lorbeerblatt

Gulaschgewürz

1 TL Kümmel

1 Knoblauchzehe, geschält

1 TL Majoran, getrocknet

½ TL Zitronenschale, gerieben

Bindung

Speisestärke oder Weizenmehl, mit kaltem Wasser angerührt

Zwiebelstreifen in einem flachen Topf in heißem Öl hellbraun dünsten. Tomatenmark dazugeben, kurz mitrösten und mit AH Weizen ablöschen. Paprika dazugeben (nicht rösten).

Rohe Rindfleischwürfel dazugeben, würzen und gut unterrühren. Die Rindfleischwürfel im eigenen Saft so lange dünsten lassen, bis der Fettspiegel steigt.

Mit Bouillon oder Wasser aufgießen, Lorbeerblatt dazugeben und zugedeckt 2-2½ Stunden dünsten.

Kurz vor Garende die Flüssigkeit entfetten, eventuell binden, Gulaschgewürz dazugeben und abschmecken.