

Original Ungarisches Gulasch Rezept

Entdecke unser traditionelles ungarisches Gulasch mit hochwertigen Gewürzen von Almgold. Perfekt für alle, die echten Genuss lieben und auf beste Zutaten setzen. Viel Spaß beim Nachkochen und guten Appetit!

Zutaten:

- 800g Rindfleisch (Wade oder Schulter)
- 2 Zwiebeln
- 2 EL Sennerei-Butterschmalz
- 2 TL Bio Paprika edelsüß
- 0,5 TL Bio Paprika scharf
- 1 TL Bio Kümmel ganz
- 2 Knoblauchzehen oder 2 TL Bio Italienischer Knoblauch Granulat
- Salz, Pfeffer
- 500ml Rinderbrühe

Zubereitung:

1. Zwiebeln fein würfeln und in Butterschmalz glasig braten.
2. Knoblauch dazugeben, kurz mitrosten.
3. Fleischstücke hinzufügen und kräftig anbraten.
4. Paprika, Kümmel, Salz & Pfeffer einrühren.
5. Mit Brühe ablöschen und bei kleiner Hitze ca. 2 Stunden schmoren lassen.
6. Abschmecken und servieren.

Tipp:

Serviere das Gulasch mit frischem Bauernbrot oder Spätzle. Auch ein Glas kräftiger Rotwein passt hervorragend dazu.