



Lieblingsrezept von Dancing Star Christian Dolezal

Rindsgulasch

Zutaten für 4 Portionen:

- 1 kg Rindsgulaschfleisch
- 1 kg Zwiebel
- 2 EL Paprikapulver
- 1/4 l Wasser
- Salz & Pfeffer
- 3/8 l Wasser
- 1 EL Mehl
- ev. Sauerrahm
- 1 grüner Paprika
- etwas Tomatenmark

Zubereitung:

Zwiebel fein schneiden und glasig rösten. Das Paprikapulver hinzugeben und sofort mit 1/4 Liter Wasser ablöschen. Salzen, pfeffern und anschließend einkochen lassen.

Das Mehl mit dem verbliebenen 1/8 Liter Wasser verquirlen, eventuell Sauerrahm unterrühren. Die Mischung unter das Gulasch mischen und abschmecken.

In der letzten halben Stunde einen geschnittenen grünen Paprika sowie etwas Tomatenmark mitkochen. Gutes Gelingen!