



Rezepte von Hans Peter Fink, 2019
(Falstaff-Wirt des Jahres 2017)

falstaff
GENIESSEN WEIN ESSEN REISEN

Rinds-Gulasch

➔ mit Holzmann Zwiebelwürfel 4 mm gebräunt

**Zutaten für circa 12 Portionen
(etwa 100 g Holzmann Zwiebel pro Portion)**

- 3 kg Rindfleisch (70 % Wadl und 30 % Schulter)
- 320 g Schmalz oder Pflanzenöl
- 1000 – 1200 g
Holzmann Zwiebelwürfel 4 mm gebräunt
- 130 g – 160 g Paprikapulver Edelsüß
- 60 g Tomatenmark
- 20 g Kristallzucker
- 250 g Paprikamark
- 60 g Knoblauch fein gehackt
- circa 80 – 100 g Essig
- 3 Stück Wacholder
- 2 Stück Lorbeer
- 1 EL (2 g) Majoran getrocknet
- 1 EL Finks Chilipaste (oder Cayenne Pfeffer)
- 30 – 50 g Rindsbouillon Pulver (Glutamat frei)
- Zeste von ½ Zitrone
- 35 g Salz, 1 KL (4 g) Kümmel gemahlen
- circa 50 g Maizena oder Mehl glatt
(kalt mit Wasser angerührt)
- 1 KL (3 g) Pfeffer gemahlen

Zubereitung

1. Holzmann Zwiebelwürfel 4 mm gebräunt in Pfanne erhitzen (eventuell mit etwas Schmalz bis zur gewünschten Bräunung etwa 3 – 5 Minuten weiter rösten).
2. Paprika Edelsüß hinzugeben und kurz durchrösten.
3. Tomatenmark und Paprikapaste hinzufügen.
4. Mit Essig ablöschen.
5. Mit circa 3 Liter Fond oder Wasser aufgießen und aufkochen.
6. In Würfel geschnittenes Fleisch beigegeben (kann vorher kurz angebraten werden).
7. Knoblauch fein hacken.
8. Lorbeerblätter, Wacholderbeeren leicht angedrückt, gemeinsam mit dem Majoran, Kümmel und Knoblauch hinzugeben.
9. Weich dünsten und eventuell etwas Fond oder Wasser nachfüllen.
10. Mit Salz, Chili, Pfeffer, Zitronenzeste würzig abschmecken.
11. Mit Maizena leicht binden (Glutenfreie Bindung verwenden).

Tipp

Empfehlung als Beilage zum Gulasch: frische „Settele Eierspätzle“ mit Eiern aus Bodenhaltung!

Allergene: L

Hinweis: Holzmann übernimmt keinerlei Haftung für die Vollständigkeit der angeführten Allergene und auch keinerlei erweiterte Produkthaftung für Zubereitungen nach unseren Rezepten.

