

# Ungarisches Rindsgulasch

## Zutaten für 10 Personen

2 kg	Rindsschulter evtl. Hals in ca. 2cm Würfel geschnitten
100 gr	Butterschmalz
10	fein geschnittene Zwiebeln
5	gepresste Knoblauchzehen
5 dl	Rotwein
1,5 lt.	gebundene Bratensauce
1	Lorbeerblatt
4 EL	Paprika Edelsüss
1 EL	Rosen Paprika scharf oder Chili
2	TL Kümmel
1	Zitronenschale
	Salz, Pfeffer



Butterschmalz in einer Kasserolle schmelzen. Das gewürzte Fleisch und die Zwiebeln begeben und dünsten, bis der austretende Fleischsaft wieder eingekocht ist und das Fleisch leicht Farbe nimmt. Knoblauch, Paprika und Lorbeer beifügen, kurz mit dünsten und mit dem Rotwein ablöschen. Mit der Bratensauce auffüllen und auf kleinem Feuer fast garkochen. Den Kümmel und die Zitronenschale fein hacken und zugeben. Abschmecken und fertig köcheln lassen.