

# Saftgulasch à la Bossowski



## Zutaten für 6 Portionen

1 kg Zwiebeln  
1kg Rindfleisch  
200 g Butterschmalz /Butterschmalz  
1 EL edelsüßes Paprikapulver  
Salz  
2 zerdrückte Knoblauchzehen  
1 Tube Tomatenmark  
1 Liter Rotwein (Kochrotwein)  
1 EL selbst gemachtes Gulaschgewürz

### Gulaschgewürz:

- Gerebelter Majoran
- Zerstoßener Kümmel
- Getriebene Schale einer Zitrone

## Zubereitung

Zwiebeln schälen, fein würfeln. Rindfleisch in gleichmäßige Stücke schneiden / ggf auch fertiges Gulasch nachbearbeiten/.

Schmalz in einen großen Topf erhitzen, Zwiebeln unter rühren auf großer Flamme rösten. Bis sie goldgelb (nicht braun!) sind.

Paprikapulver unterrühren und nur 3 Sekunden durchschwitzen lassen (sonst wird es bitter).

Mit dem Rotwein ablöschen (alternativ Wasser mit guten Schuss Essig), das Fleisch dazugeben.

Dann mit einer Prise Salz, Knoblauch, Tomatenmark und Gulaschgewürz würzen.

Ohne Deckel bei kleiner Hitze 2-3 Stunden köcheln lassen, bis das Fleisch kernig-weich ist. Sollte Flüssigkeit fehlen, mit Wein oder Wasser/Essig nachgießen.

Zum Ende der Kochzeit nochmals mit den Gewürzen abschmecken.

*Lässt sich gut einfrieren (dann langsam bei Zimmertemperatur aufwärmen, bitte keine Mikrowelle nutzen!).*

*Wir essen es immer mit Buchweizen /Kasza und Wintergemüse.*