



- ♥ 3 EL Butterschmalz
- ♥ 500 g Zwiebel
- ♥ 5 Knoblauchzehen
- ♥ 1 gehäufte EL Majoran
- ♥ 1 ½ TL Kümmel gemahlen
- ♥ 1 TL Salz
- ♥ 1 TL Cayennepfeffer oder Chilli gemahlen
- ♥ 1 ½ EL Tomatenmark
- ♥ 1 ½ EL Paprikapulver edelsüß
- ♥ 1000 ml Wasser
- ♥ 2 EL Suppengrundstock Rind (oder Suppenwürfel)
- ♥ 500 g Rindsgulaschfleisch (Wadschunken) in groben Stücken

1. Butterschmalz, Zwiebel und Knoblauchzehen 1 Min. / Varoma / Stufe 1 erhitzen
2. Zwiebelmischung 5 Sek./ Stufe 10 zerkleinern
3. Majoran, Kümmel, Salz, Cayennepfeffer hinzufügen und 1 Min./ Varoma/ Stufe 2 anrösten
4. Tomatenmark und Paprika edelsüß hinzufügen und ca xx Minuten anrösten (Kontrolle 85°C)
5. mit Wasser aufgießen und Suppengrundstock hinzufügen
6. Rindfleisch hinzufügen und 99 Min./100°C/Stufe 2 kochen
7. Wer das Gulasch dicker haben möchte, 1 EL Maizena mit Wasser verrühren und nochmals ein paar Sekunden Linkslauf Sanfrührstufe unterrühren

Viel Spaß beim Ausprobieren und gutes Gelingen.

Lass es dir gut schmecken! ♥