



## HOCHLANDRINDER – GULASCH

Zutaten für 4 Personen:

1 kg Hochlandrinder-Gulaschfleisch (bei uns erhältlich)  
½ kg Zwiebeln

Apfelessig, Bratbutter, Pfefferkörner, Senfkörner, Majoran, Lorbeerblätter, ½ l Wasser (kalt), 4 El Kropf-Gulaschgewürz (bei uns erhältlich), 2 El Paprika, 1 El Mehl, Salz

Zwiebeln vierteln, mit etwas Bratbutter in einem Topf gelb anrösten, bis sich die Blätter lösen. Danach die Zwiebeln mit dem Mixerstab pürieren, einen Schuss Apfelessig, Pfefferkörner, Senfkörner, etwas Leberknödelgewürz, Majoran und Lorbeerblätter dazugeben.

In einer Pfanne das geschnittene Fleisch nach und nach anrösten, dieses zu den pürierten Zwiebeln geben und ca. 1 Stunde dünsten lassen.

Wasser, Kropf-Gulaschgewürz, Paprika, Mehl, mit dem Schneebesen verrühren und dazugeben. Jetzt erst mit Salz abschmecken.

*Rezept von Kropf Marcel, Österreich*

Guten Appetit wünscht Ihnen

www.power-farm.ch  
von Ballmoos Priska+Samuel  
Dorfstrasse 45  
3421 Lyssach

info@power-farm.ch  
Tel. 079 / 194 71 32  
Fax 034 / 445 65 07