GULASCHVARIANTEN

Rindsgulasch:
800 g Schulterscherzl
400 g Zwiebel
1 EL Tomatenmark
2 EL Paprikapulver edelsüss
Kümmel, Majoran, Knoblauch, Salz, Pfeffer schwarz,
ca, 40 g Rapsöl (4 EL)
2 EL Maizena für Bindung
3/4 l klare Suppe
Die geschnittenen Zwiebel in heißem Fett goldgelb rösten, Tomatenmark, Paprikapulver dazugeben und kurz mitrösten, sofort mit Suppe aufgießen.
Rindfleisch in ca. 3 x 3 cm große Stücke schneiden und zu dem aufgekochten Gulaschsaft geben, würzen und ca. 1 1/2 Stunden weich dünsten.
Den Gulaschsaft mit Maizena binden.j

Erdäpfelgulasch:
500 g Zwiebel
1 kg Erdäpfel
1 Stk roten Paprika
2 EL Paprikapulver süß
1 EL Tomatenmark
Majoran, Knoblauch, Salz, Pfeffer
40 g Rapsöl
1 l klare Suppe
2 EL Maizena
Die feingeschnitten Zwiebel in heißem Fett goldgelb anrösten.
Kleingeschnittenen Paprika kurz mitrösten, Tomatenmark, Paprikapulver dazugeben mit Suppe auffüllen und würzen.
Die geschälten, geviertelten rohen Erdäpfel in den Gulaschsaft geben und ca. 3/4 Stunde leicht köcheln.
Am Ende der Garzeit kann noch durch Zugabe von Würstel (Debreziner, Frankfurter, Burenwurst) dem Gulasch eine persönliche Note gegeben werden.
Das Gulasch bei Bedarf mit Maizena binden.