

## Rindergulasch

Schritte: 6

Schwierigkeitsgrad:

### Zutaten

4 Portionen

---

1,2 kg	Rindfleisch	500 g	Zwiebel
1 TL	Tomatenmark	50 g	Paprikapulver
120 g	Butterschmalz	1 TL	Balsamico
1/4 EL	Kümmel	500 ml	Rinderbrühe
1 TL	Oregano	2	Gurken
200 g	Cherry Tomaten	50 g	Schnittlauch
1	Bund Dill	2 EL	Olivenöl
	Zitronensaft		Salz
	Pfeffer		

### Zubereitung

---

Die Zwiebelscheiben in Butterschmalz dünsten, dann Paprikapulver zugeben. Darüber die Rinderbrühe, die vorher mit dem Balsamico vermischt wurde, gießen.

Nun die in kleine Stücke geschnittenen Fleischstückchen und das Tomatenmark unterrühren. Mit Salz, Kümmel und Oregano würzen. Ca. 90 Minuten köcheln lassen und dabei regelmäßig umrühren.

Für den Salat Gurken in dünne Scheiben schneiden und die Tomaten vierteln, dann mit Schnittlauch und gehacktem Dill vermischen.

Darüber das Dressing aus Olivenöl und Zitronensaft gießen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.