

Rezept der Woche



20 Minuten Rindergulasch

Auf die EINKAUFSLISTE:

1 kg Rindfleisch (aus der Wade oder Schulter)
8 Zwiebeln
2 Knoblauchzehen
2 EL Butterschmalz
2 EL Tomatenmark

2 EL Weißweinessig
6 TL edelsüßes Paprikapulver
400 ml Rinderfond (Glas)
2 Lorbeerblätter
Salz

Und so wird es gemacht:

- 1 gehackte Zwiebeln und Knoblauch im Schmalz im Schnellkochtopf glasig (bernsteinfarben) dünsten
- 2 alle anderen Zutaten einfach dazugeben und umrühren
- 3 20 Minuten im Schnellkochtopf auf Stufe 2 garen



Dr. Finzels Tipp:

Ein denkbar einfaches Rezept.
Superschnell und superlecker.

weitere Rezepte und Infos unter
drfinzel.de

