



## Wagyu Gulasch:

### Zutaten (für ca. 4 Portionen):

<b>1000 g</b>	Wadschinken	<b>15 g</b>	Tomatenmark
<b>1 EL</b>	Pflanzenöl	<b>200 ml</b>	Rindsuppe
<b>2 TL</b>	Majoran	<b>2 Stk.</b>	Lorbeer Blätter
<b>½ TL</b>	Kümmel gemahlen	<b>50 ml</b>	Rindsuppe
	bei Bedarf etwas Schweineschmalz	<b>100 ml</b>	Wasser
<b>800 g</b>	Geschnittener weißer Zwiebel	<b>4 Stk.</b>	Wacholder Beeren
	etwas Salz	<b>1 Prise</b>	Cayenne Pfeffer
<b>4</b>	Knoblauchzehen		Salz
<b>½ TL</b>	Kümmel ganz	<b>1 EL</b>	Majoran / frisch & gehackt
<b>2 EL</b>	Edelsüßes Paprikapulver	<b>1 EL</b>	Liebstöckel / frisch & gehackt
<b>1 kl. Schuss</b>	Weißweinessig		

### Zubereitung:

#### **1:**

Das Fleisch zuputzen und in ca. 4 x 4 cm große Stücke schneiden. Die Zwiebeln im Topf mit etwas Schmalz erhitzen und unter ständigem Rühren mit etwas Salz anschwitzen. Nach einigen Minuten Hitze auf die Hälfte reduzieren und die Zwiebeln weitere 20 Minuten goldgelb rösten.

#### **2:**

In der Zwischenzeit das Gulaschgewürz vorbereiten. Knoblauchzehen mit Kümmel fein hacken. Anschließend Paprikapulver mit Weißwein-Essig, Tomatenmark und Rindsuppe (oder Wasser) vermischen.

#### **3:**

Zum gerösteten Zwiebel nun das Gulaschgewürz zufügen und kurz mitrösten. Mit dem Paprikasaft aufgießen, kurz aufquellen lassen und das Fleisch einlegen. Lorbeerblätter dazugeben. Die Hitze auf ein ¼ reduzieren und vorsichtig kochen lassen. In den ersten 15 Minuten ist der Fleischsaft noch nicht ausgetreten, daher hat das Gericht noch eine etwas dicke Konsistenz.

#### **4:**

Nach ca. 1 Stunde leicht salzen und die Hitze auf die kleinste Stufe zurückdrehen – es soll nur noch leicht köcheln. Wenn nötig, noch etwas Rindsuppe oder Wasser zugeben. Wacholderbeeren leicht andrücken und hinzufügen. Nach ca. 2 Stunden - wenn das Gulaschfleisch weich ist - Fleisch herausnehmen, Lorbeer & Wacholder entfernen und den Saft mit Cayenne Pfeffer, Salz und ev. einem Spritzer Weißwein Essig abschmecken. Saft über das Fleisch gießen und kühl stellen. Vor dem Servieren das Gulasch mit gehacktem Majoran & Liebstöckel verfeinern.

**Dieser Gericht kann sehr gut vorgekocht werden, da Gulasch aufgewärmt ab besten schmeckt 😊.**