

Wasserbüffelgulasch



Zutaten (für 10-12 Personen):

2,5 Kg Fleisch aus der Keule, Nacken und Beinflfleisch
Fleisch in Würfel a 4 x 4 cm schneiden
Zwiebelwürfel ca. 1 x 1 cm Volumenmenge, sollte dem des Fleisches entsprechen
Öl zum Anbraten
Salz
Weißer Pfeffer
20 g edelsüßer Paprika
1 Knoblauchzehe
1 Ei Tomatenmark
1l Rotwein
Majoran
ca. 2l Rinderfond (besser Büffelfond)

Zubereitung:

Öl in einem Topf erhitzen bis es Streifen zieht, Fleisch hinzugeben und anbraten (nicht zu schnell wenden oder durchrühren). Nachdem das Fleisch einseitig angebraten ist, schnell wenden und auf der anderen Seite anbraten. Zwiebelwürfel hinzugeben und goldbraun anschwitzen.
Salz, Pfeffer, Paprika, zerdrückte Knoblauchzehe und Tomatenmark hinzugeben, kurz anbraten, mit dem Rotwein ablöschen und unter leichtem Rühren reduzieren.
Nach der Reduktion mit dem Fond aufgießen und bis das Fleisch weich ist, kochen lassen. Mit Majoran und Salz abschmecken. Fertig.

Bezugsmöglichkeiten

Schradenfrucht Gröden - Landwirtschaftliche Unternehmensgesellschaft mbH

Mittelweg 9
04932 Gröden
Telefon: +49 35343. 211
Telefax: +49 35343. 61370
E-Mail: info@schradenfrucht.de
Internet: www.schradenfrucht.de/ www.schradenbueffel.de