

Das Lafer-Gulasch

Für 4 Portionen

1 kg Rindfleisch	1 kg Zwiebeln	2 Knoblauchzehen
2-3 EL Butterschmalz	2-3 EL Tomatenmark	2-3 EL Weißweinessig
20-40 g Paprikapulver	250-400 ml Rinderfond	80 ml Rotwein
2 Lorbeerblätter	Salz, Pfeffer	

Das Rindfleisch in große Würfel schneiden.

Die Zwiebeln schälen und würfeln. Die Knoblauchzehen schälen und fein würfeln.

Das Butterschmalz in einem großen Bräter erhitzen. Die Zwiebeln zufügen und andünsten.

Dann die Knoblauchwürfel dazugeben.

Alles etwa 30 Minuten unter gelegentlichem Rühren dünsten, bis die Zwiebeln goldbraun geschmort sind. Die Zwiebeln kurz abkühlen lassen.

Dann Tomatenmark, Weißweinessig und Paprikapulver dazugeben. Den Rinderfond dazugießen und alles aufkochen. Mit Wein abschmecken.

Mit einem Sieb den Sud rausdrücken und die Fleischwürfel darauf verteilen. Die Lorbeerblätter dazugeben.

Bei geschlossenem Deckel im 180 Grad vorgeheizten Backofen auf mittlerer Schiene 2 bis 3 Stunden schmoren lassen. Danach mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Johann Lafer am 30. März 2026