



Dauer: Aufwändig

.....

Kategorie: Hauptspeisen

.....

Saison: Ganzjährig

.....

Für: 5 Personen

.....

Verfasst von: Philipp Reisenbichler

.....

Zutaten

.....

1 KG Rindfleisch (dicke Schulter)

.....

500 G Zwiebel

.....

10 STUECK Knoblauchzehen

.....

6 EL Paprika edelsüß

.....

10 STUECK Lorbeerblätter

.....

3 EL schwarze Pfefferkörner

.....

5 EL gemahlener Kümmel

.....

5 EL Majoran

Salz

Schale von 3 Zitronen

2,5 L

Wasser

Zubereitung

1. Die Zwiebel leicht andünsten und das Paprikapulver dazugeben.
2. Etwas anschwitzen lassen, dann alle restlichen Kräuter und Gewürze dazu geben.
3. Zum Schluss wird mit Wasser aufgeossen und das Rindfleisch kommt dazu.
4. Das Fleisch dünstet dann 2-3 Stunden vor sich hin, bis es weich gekocht ist.

Rezept zum Genusstagebuch #48