



Wo wir sind, ist oben.

# QUALITÄTSPARTNER

Schmankerl TIPP: „Rindswangerlgulasch mit gebratenen Mohn-Serviettenknödel und eingelegtem Kürbis“

## Rindswangerlgulasch:

800g Rindswangerl in Würfel geschnitten, 800g Zwiebel in Streifen geschnitten, Öl, 2 EL Tomatenmark, 1l Wasser oder Rindssuppe, 5-6 EL Paprikapulver edelsüß, 5 Zehen Knoblauch gepresst, Salz, Majoran, Kümmel ganz, 1/16 Rotwein, Pfeffer schwarz gemahlen, eventuell ein Löffel Mehl zum binden

Zwiebel in Öl braun rösten, am Ende Tomatenmark kurz mitrösten und mit Paprikapulver verrühren. Mit Rotwein und Wasser (Rindssuppe) ablöschen, die restlichen Gewürze zugeben. Aufkochen und das Fleisch beimengen. Auf kleiner Stufe weichdünsten (ca. 1,5 bis 2 Std) Abschmecken und wenn nötig nachwürzen. Eventuell mit etwas Mehl und Wasser verrühren und leicht binden.

Rezept: Gerhard Schaller – Gerhard's Wiazhaus



MIT UNTERSTÜTZUNG VON BUND, LAND UND EUROPÄISCHER UNION



Europäischer  
Landwirtschaftsfonds für  
die Entwicklung des  
ländlichen Raums:  
Hier investiert Europa in  
die ländlichen Gebiete

