



## Gulasch vom Junglamm

### **Zutaten für 4 Personen:**

800 g Junglammfleisch (Schulter, Hals, Stelzenfleisch) grob gewürfelt  
 ¾ Liter Suppe (am besten Lammknochensuppe)  
 350 g Zwiebel (ca. 1/3 der Fleischmenge)  
 100 g Schmalz  
 2 EL Tomatenmark  
 3 EL Paprikapulver (edelsüß)  
 ½ EL Mehl  
 2 Lorbeerblätter  
 1 TL Kümmel, gemahlen  
 1 TL Majoran  
 3 Knoblauchzehen, gehackt  
 ½ Chilischote  
 Salz, Pfeffer

### **Zubereitung:**

1. Schmalz in einem Topf erhitzen und fein geschnittene Zwiebeln dazugeben.
2. Zwiebeln unter ständigem Rühren goldbraun anrösten.
3. Tomatenmark einrühren und kurz anbraten.
4. Topf von der Herdplatte ziehen, Paprikapulver einstreuen und gut verrühren.
5. Mit Suppe aufgießen und ca. ½ Stunde köcheln lassen.
6. Gewürze dazugeben, abschmecken und weiterköcheln lassen.
7. Das Fleisch zum Gulaschansatz geben, salzen und pfeffern.
8. Im nicht zugedeckten Topf ca. 1 Stunde köcheln, bis das Fleisch weich ist und der Gulaschsaft eine sämige Konsistenz hat.
9. Mehl mit einem 1/16 Liter Wasser verrühren und damit das Gulasch binden. Anschließend abschmecken und servieren.

### **BEILAGENEMPFEHLUNG: SALZKARTOFFELN ODER SEMMELKNÖDEL.**



**Anderlbauer e.K., Hauptstr. 4, 83112 Frasdorf, [www.anderlbauer.de](http://www.anderlbauer.de)**