



## Gulasch a la Oma Marie

500 g Gulasch (gemischt)  
2 große Zwiebeln  
1 EL Mehl  
40 g Fett  
Wasser und/oder Wein  
Salz, Pfeffer, Zimt, Nelken  
Zimt, Nelken

Das Fleisch mit den zerkleinerten Zwiebeln kräftig anbraten. Das Mehl über das angebratene Fleisch streuen und gut unterrühren. Sobald das Fleisch eine schöne dunkelbraune Farbe hat mit 1,5 Liter Wasser (das auch teilweise oder ganz durch Wein ersetzt werden kann) ablöschen. Mit Salz, Pfeffer, etwas Zimt und Nelkenpulver abschmecken. Eine Stunde leicht köcheln lassen. Dazu empfehlen wir Nudeln, Pellkartoffeln, oder Knödel.

Guten Appetit wünscht Ihre  
**Metzgerei Binder**