

SECONDI PIATTI

## Gulash di cipolle austriaco

---

LUOGO: [Europa](#) / [Austria](#)

DOSI PER: [4 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [bassa](#)    PREPARAZIONE: [15 min](#)    COTTURA: [60 min](#)    COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)

---



### INGREDIENTI

CARNE DI MANZO 750 gr  
CIPOLLE 300 gr  
LARDO DI MAIALE 30 gr  
ACETO DI VINO BIANCO 1 goccia  
ALLORO 1 foglia  
TIMO 1 rametto  
SALE  
PEPE NERO

### PREPARAZIONE

**1** Iniziate a soffriggere le cipolle nel lardo bollente, raffreddate con una spruzzata d'aceto.



2 Aggiungete la carne e le spezie e lasciate cuocere completamente.





3 Aggiungete l'acqua, coprite a filo la carne e lasciate stufare lentamente.



### NOTE

Se preparate questo piatto con l'aggiunta di un cucchiaino di maggiorana, prende il nome di Gulash alla maggiorana.