

Rindergulasch



Zutaten für 4 Portionen:

2 EL Butterschmalz
4 große Zwiebeln, gewürfelt, 2 Knoblauchzehen, fein gewürfelt
2 EL Tomatenmark
2 Karotten, gewürfelt
50 g Knollensellerie, gewürfelt
0,7 Liter Rotwein
1 kg Rindfleisch, gewürfelt
300 ml Rinderbrühe
1 TL, gehäuft Paprikapulver, edelsüß
1 TL, gehäuft Paprikapulver, rosenscharf
2 Lorbeerblätter, Salz und Pfeffer

Zubereitung:

Die Zwiebeln, Knoblauch, Karotte und Sellerie in 2 EL Butterschmalz kräftig anbraten. Tomatenmark zugeben und andünsten, bis sich eine homogene Masse bildet, das Mark darf ruhig ein bisschen ansetzen. Paprikapulver kurz mitrösten (Vorsicht, darf nicht verbrennen!). Mit dem Rotwein und der Brühe ablöschen und zum Kochen bringen. Jetzt erst das gewürfelte Fleisch dazu geben, wieder aufkochen und bei kleiner Hitze mit den Lorbeerblättern ca. 2 Stunden köcheln lassen.

Abschmecken mit Salz und Pfeffer. Die Lorbeerblätter vor dem Servieren rausnehmen.

So ist das Gulasch einkochbar – 120 Minuten bei 100 Grad.

Dies ist ein Grundrezept für Gulasch, man kann es wunderbar abwandeln, indem man z. B. eine halbe Stunde vor Ende der Garzeit noch Sahne, Kartoffeln und/oder Paprikaschoten zugibt. Sollte es eingekocht werden, wird die Sahne erst vor dem Erhitzen vor dem Verzehr hinzugefügt.

