Weihnachtliches Gulasch mit Zimtstangen, Nelken, Koriander und Zitrone

Zutaten
1 kg Gulasch (Rind oder Putenoberkeule)
4 große Zwiebeln, 1 Knoblauchzehe
etwas Rapsöl
½ Liter Fleischbrühe zum Auffüllen
200 ml Sahne
1½ Stange Zimt und 6-7 Gewürznelken
Pfeffer, Salz, Koriander, Rosenpaprikapulver nach Geschmack
½ Liter Rotwein, fruchtig
n. B. Zitronensaft

Zubereitung
Öl in einen Bräter geben und erhitzen. Kleingeschnittene Zwiebeln und Knoblauch in den Bräter geben. Fleisch dazugeben und Herd auf höchste Stufe stellen, unter Rühren anbraten, bis Zwiebeln zergehen und Fleisch dunkle Farbe hat.
1/2 Liter Fleischbrühe dazu geben. Auf mittlerer Stufe weiterkochen. Ich gebe hier ca. 200 ml Sahne und Gewürze dazu.
Nach Geschmack mit Pfeffer, Salz, Paprikapulver und Koriander würzen.
Nach Geschmack auch einige Spritzer Zitronensaft hineingeben. Den Rotwein hinzugeben.
Das Ganze auf niedriger Stufe gut 30 Minuten köcheln lassen.
Die Zimtstangen und Nelken kann vor dem Servieren rausnehmen

Copyright © 2023 Allebasi