Rindergulasch

Zutaten

Menge	Einheit	Bezeichnung
300	g	Zwiebeln
2	EL	Olivenöl
500	g	Rindergulasch
1	EL	Butterschmalz
1	EL	Tomatenmark
200	ml	Rotwein, trocken
400	ml	Rinderbrühe
2	TL	Paprika, edelsüß
1/2	TL	Majoran
		Pfeffer, Lorbeerblatt
		Salz

Portionen: 5

Zubereitung

Zwiebeln würfeln und in Olivenöl bei mittlerer Temperatur langsam goldgelb anschwitzen, bis diese sehr weich sind. Aus dem Topf nehmen.
Butterschmalz im Topf erhitzen und das Rindfleisch bei hoher Temperatur scharf anbraten, bis dieses deutliche Röstspuren aufweist.
Zwiebeln wieder hinzugeben, Tomatenmark hinzufügen und kurz anrösten. Mit Rotwein ablöschen. Rinderbrühe, Paprika, Majoran, Pfeffer und Lorbeerblatt hinzufügen. Knoblauch pressen und ebenfalls hinzugeben.

Gulasch ca. 1,5 Stunden abgedeckt bei geringer Hitze köcheln lassen. Danach für ca. 30 Minuten ohne Deckel auf die gewünschte Konsistenz einreduzieren. Lorbeerblatt entfernen und mit Salz abschmecken.

Klassiker

From:
https://www.matthias.moorkamp.info/ - **Swap Space**

Permanent link:
https://www.matthias.moorkamp.info/rezepte:hauptgerichte:rindergulasch?rev=1697047456

Last update: **2023/10/11 20:04**