

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**

