

Rindergulasch

für 4 Personen

Zutaten:

1kg Rindergulasch (*falsches Filet oder Nuss*)
500g Zwiebeln
1 Knoblauchzehe *-gepresst-*
3EL Tomatenmark
0,5-0,75L Rotwein
(*altern. Fleischbrühe*)

2 Karotten (*optional*)
1EL Butterschmalz
1 Prise Zucker
1EL Paprikapulver edelsüß
Pfeffer, Salz, Muskat

Zubereitung:

In einem großen Topf das Butterschmalz auf hoher Temperatur erhitzen und darin die gewürfelten Zwiebeln, die fein gewürfelten Karotten sowie den Knoblauch anschwitzen.

Das Rindergulasch in kleinen Portionen hinzugeben & mitbraten, das Tomatenmark zufügen sowie eine Prise Zucker.

Anschließend mit einem Schuß Rotwein (*altern. Fleischbrühe*) angießen und das Paprikapulver beimischen & anschwitzen.

Nun den restlichen Rotwein (*altern. Fleischbrühe*) hinzugießen bis das Gulasch gut bedeckt ist.

Die Kochtemperatur reduzieren bis zu einem sanften Köcheln im Topf; den Deckel dabei nicht ganz schließen.

Das Gulasch ca. 2-3 Stunden garen lassen und dabei ab und zu umrühren.

Zum Ende hin prüfen, ob ein Andicken nötig ist durch Hinzugabe von Speisestärke, das in kaltem Wasser angerührt wurde.

Des weiteren mit Salz, Pfeffer & Muskat abschmecken. Nach Belieben können auch 2 EL Schmand unter das Gulasch gezogen werden.

Als Beilage passen sehr gut Nudeln, Spätzle oder Knödel.

Guten Appetit !