

Gulasch



Rindergulasch in feiner Bratensauce

- Vorbereitungszeit ca. 30 Minuten
- Garzeit ca. 120 Minuten



Werkzeug

- kleines und großes Messer und Schneidebrett
- große Bratpfanne und großer Kochtopf mit Deckel

Zutaten

- 750g Rindergulasch, möglichst frei von Fett und Sehnen
- 2 kleine Zwiebeln
- 1 - 2 Zehen Knoblauch
- 1 kleine scharfe Peperoni
- 2 - 4 EL Paprikapulver süß
- 2 Lorbeerblätter, 1 -2 Zweige Liebstöckel, Majoran, Pfeffer, Salz
- 1 Würfel Gemüsebrühe
- 1 Tube Tomatenmark
- 250ml Rotwein und Wasser zum Ablöschen

Zubereitung

Zwiebel und Knoblauch fein würfeln und in Öl in der Pfannen an schmoren. Wenn das ganze beginnt anzubräunen, das Fleisch dazugeben und von allen Seiten scharf anbraten.

Peperoni mit Handschuhen schneiden, Kerne entfernen und ganz klein hacken.

Das Fleisch in der Pfanne ablöschen mit ca. 250ml Rotwein, dann mit etwas Wasser aufgießen bis dass das Fleisch zu etwa 2/3 bedeckt ist. Gewürze, Kräuter, Peperoni und Tomatenmark sowie den Brühwürfel zugeben. Unter ständigem Rühren kräftig schmoren lassen.

Alles in einen großen Kochtopf umfüllen. Topf schließen und für ca. 2 Stunden köcheln lassen.

Tipp: Gulasch schmeckt am besten, wenn es schon einen Tag vor dem Essen zubereitet wurde und vor dem Servieren noch einmal kräftig aufgekocht wird.

Dazu passen Salat und Knödel.

Guten Appetit!