

Rinder Gulasch

minimaler Aufwand, maximal lecker

FLEISCHEREI & PARTYSERVICE
WARNECKE



 4 PERSONEN  CA. 2 – 2,5 STUNDEN

ZUTATEN

800 g Rinder Gulasch
2 Zwiebeln, grob gehackt
2 Knoblauchzehen, fein gehackt
2 EL Tomatenmark
1 Paprikaschote, in Streifen geschnitten (optional)
500 ml Rinderfond oder Brühe
200 ml Rotwein (oder zusätzlich Brühe)
2 EL Paprikapulver (edelsüß)
1 TL Paprikapulver (rosenscharf, optional)
2 EL Öl (z. B. Sonnenblumen- oder Rapsöl)
1 Lorbeerblatt
Salz und Pfeffer nach Geschmack
Optional: 1 TL Kümmel oder Majoran für mehr Aroma

BEILAGEN-VARIANTEN

Kartoffeln, Nudeln, Spätzle oder einfach frisches Brot.

ZUBEREITUNG

FLEISCH ANBRATEN

Das Öl in einem großen Topf erhitzen. Das Fleisch portionsweise anbraten, bis es von allen Seiten gut gebräunt ist. Herausnehmen und beiseitestellen.

ZWIEBELN UND KNOBLAUCH

Die Zwiebeln im gleichen Topf glasig dünsten. Den Knoblauch hinzufügen und kurz mitbraten.

TOMATENMARK UND PAPRIKAPULVER

Das Tomatenmark einrühren und kurz anrösten. Das Paprikapulver hinzufügen und gut vermengen, aber nicht zu lange erhitzen, damit es nicht bitter wird.

ABLÖSCHEN

Mit Rotwein (oder Brühe) ablöschen und den Bratensatz vom Boden lösen.

FLEISCH ZURÜCKGEBEN

Das Fleisch zurück in den Topf geben. Die Brühe und das Lorbeerblatt hinzufügen. Alles gut verrühren.

SCHMOREN

Den Deckel auf den Topf setzen und das Gulasch bei niedriger bis mittlerer Hitze etwa 1,5 bis 2 Stunden schmoren lassen, bis das Fleisch zart ist. Gelegentlich umrühren und bei Bedarf etwas Flüssigkeit nachgießen.

ABSCHMECKEN

Das Gulasch mit Salz, Pfeffer und ggf. weiteren Gewürzen abschmecken. Lorbeerblatt entfernen.

Das Team von Fleischerei und Partyservice Warnecke wünscht guten Appetit.