

Rezept

Gulasch mit Wurzelgemüse

Ein Rezept von Gulasch mit Wurzelgemüse, am 20.06.2026

Zutaten

600 g Wurzelgemüse (Möhren, Pastinaken und Knollensellerie)	400 g Zwiebeln oder Lauch
800 g Rindfleisch zum Schmoren (z. B. Wade)	2 Knoblauchzehen
1 EL edelsüßes Paprikapulver	2 EL Butterschmalz
1 TL gemahlener Kümmel	2 TL rosenscharfes Paprikapulver
400 ml Fleischbrühe (ersatzweise Bier)	1 EL Tomatenmark
Salz	1 Lorbeerblatt

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 455 kcal

Zubereitung

1. Die Wurzelgemüse putzen, schälen und in kleine Würfel schneiden. Die Zwiebeln schälen und fein hacken oder vom Lauch die Wurzel und die welken Teile abschneiden, den Lauch waschen und fein schneiden. Den Knoblauch schälen. Das Fleisch in ca. 2 cm große Würfel schneiden.
2. Das Schmalz in einem Topf zerlassen, das Wurzelgemüse mit den Zwiebeln oder dem Lauch darin bei mittlerer Hitze unter Rühren andünsten. Das Fleisch dazugeben und andünsten, bis der Fleischsaft, der dabei austritt, wieder verdampft ist. Beide Sorten Paprika und den Kümmel dazugeben und kurz mitbraten.
3. Das Tomatenmark einrühren und die Brühe angießen. Den Knoblauch dazupressen, Lorbeer dazugeben, das Gulasch salzen und bei schwacher Hitze zugedeckt 1 – 1 ½ Std. schmoren, bis es schön zart ist. Das Gulasch abschmecken und servieren.