

Rezept

Rindergulasch klassisch

Ein Rezept von Rindergulasch klassisch, am 29.03.2023

Zutaten

1,2 kg Rindfleisch	500 g Zwiebeln
3-4 Knoblauchzehen	3 EL Butterschmalz
Salz	schwarzer Pfeffer aus der Mühle
1 EL Paprikapulver	400 ml Fleischbrühe
2-3 EL Tomatenmark	Cayennepfeffer

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 415 kcal

Zubereitung

1. Das Rindfleisch in Würfel (etwa 1,5 x 3 cm) schneiden.

2. 500 g Zwiebeln (oder Schalotten) schälen, halbieren und in Scheiben schneiden. 3-4 Zehen Knoblauch schälen und in dünne Scheiben schneiden.

3. Butterschmalz erhitzen und die Zwiebeln darin in 6-7 Min. goldgelb anschmoren. Den Knoblauch zugeben und 1 Min. mitschmoren.

4. Das Fleisch zugeben und 4-5 Min. anbraten, dabei regelmäßig umrühren.

5. 400 ml Fleischbrühe bereitstellen. Das Fleisch salzen, pfeffern, mit 1 EL Paprikapulver bestäuben und sofort mit der Brühe ablöschen, bis das Fleisch knapp bedeckt ist.

6. Das Fleisch zugedeckt bei schwacher Hitze in etwa 2 Std. (bei Bedarf auch etwas länger) weich schmoren. Eventuell während des Garens noch etwas Brühe nachgießen.

7. Tomatenmark einrühren und das Gulasch mit Salz, Pfeffer und Cayennepfeffer abschmecken.