

Hier und heute

Klassisches Rindergulasch

Julia Floß kocht ein klassisches Rindergulasch mit zartem Fleisch, würziger Soße und einem Hauch Paprika – ein perfektes Wohlfühlgericht!

Rezept

Klassisches Rindergulasch

von Julia Floß für 4 Personen

Zutaten

- 900 g Rindfleisch (Nacken, Schulter oder Wade), in 3 cm-Würfel
- 2 EL Butterschmalz
- 4 große Zwiebeln
- Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle
- 1-2 TL Paprikapulver, edelsüß
- 2 EL Tomatenmark
- 2-3 EL Mehl
- 200 ml Rotwein
- 800 ml Brühe (Rinderfonds)
- 3 Lorbeerblätter
- 1 Bio-Zitrone
- 1-2 TL Kümmel, gemahlen
- 2 EL Butter, weich
- 1-2 EL Speisestärke

Zubereitung

Butterschmalz in einem Bräter erhitzen. Die Fleischwürfel von allen Seiten scharf darin anbraten und aus dem Bräter nehmen. Die Zwiebeln schälen, halbieren, in feine Streifen schneiden und im Bräter circa 7 Minuten bei mittlerer Hitze anbraten. Das Fleisch zu den Zwiebeln geben und mit Paprikapulver, Salz und Pfeffer würzen. Das Tomatenmark hinzufügen und leicht anrösten. Fleisch und Zwiebeln mit Mehl bestäuben und mit Rotwein ablöschen. Wenn die Flüssigkeit fast ganz verkocht ist, den Fond angießen. Lorbeerblätter dazugeben und alles einmal aufkochen. Danach für ca. 90 Minuten bei niedriger Hitze mit Deckel schmoren lassen.

Zitronenabrieb und Kümmel mit der Butter verkneten und in das heiße Gulasch geben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Falls die Soße noch zu flüssig ist, Speisestärke in etwas kaltem Wasser auflösen, das Gulasch einmal aufkochen und mit der Stärke nach Belieben abbinden.