REZEPTKARTE ZUM AUSDRUCKEN

Rindergulasch

AUS DEM BRÄTER

Viel Zwiebeln, edelsüßer Paprika und zwei Stunden im Ofen, bis das Fleisch unter der Gabel zerfällt.

4–6
Portionen

45 Minuten	2 bis 2,5 Stunden	Bräter	4 bis 6
Arbeitszeit	im Ofen bei 160 °C	oder großer, schwerer Topf	Portionen

Das brauchst du

für 4 bis 6 Personen

- [ ] 1 kg Rindfleisch aus der Wade oder Schulter
- [ ] 800 g Zwiebeln
- [ ] 2 Knoblauchzehen
- [ ] 3 EL Butterschmalz
- [ ] 2 EL Tomatenmark
- [ ] 4 EL edelsüßes Paprikapulver
- [ ] 2 EL Weißweinessig
- [ ] 400 ml Rinderfond
- [ ] 2 Lorbeerblätter
- [ ] Salz und frisch gemahlener Pfeffer
- [ ] nach Wunsch ein Schuss Rotwein zum Verfeinern

die Kniffe

Wade oder Schulter: Die feinen Sehnen schmelzen beim Schmoren und machen das Fleisch zart.

Zwiebeln nicht hetzen: Diese halbe Stunde ist der Geschmack des ganzen Gulaschs.

Paprika in Flüssigkeit: Direkt ins heiße Fett gestreut, verbrennt er und wird bitter.

Nicht anbraten: Das Fleisch gart sanft in der Sauce und gibt seinen Saft direkt an sie ab.

So geht's

1. Das Rindfleisch in grobe Stücke von vier bis fünf Zentimetern schneiden.
2. Zwiebeln und Knoblauch schälen und fein würfeln.
3. Butterschmalz im großen Bräter erhitzen.
4. Die Zwiebeln bei mittlerer Hitze etwa 30 Minuten goldbraun schmoren, nach zehn Minuten den Knoblauch dazugeben.
5. Backofen auf 160 °C Ober- und Unterhitze vorheizen. Tomatenmark, Paprikapulver und Essig verrühren und den Fond nach und nach unterrühren.
6. Die Paprikasauce über die Zwiebeln gießen und verrühren.
7. Das Fleisch ungebraten auf der Sauce verteilen, Lorbeer dazulegen, salzen und pfeffern.
8. Mit Deckel im Ofen zwei bis zweieinhalb Stunden schmoren, das Fleisch ein- bis zweimal wenden.
9. Lorbeer herausnehmen, das Fleisch herausheben und die Sauce in den kleineren runden Bräter umfüllen.
10. Die Sauce fein pürieren und bei Bedarf ohne Deckel etwas einköcheln lassen.
11. Mit Salz und Pfeffer abschmecken, nach Wunsch mit Rotwein verfeinern und fünf Minuten köcheln lassen. Dann das Fleisch zurück in die Sauce geben und erhitzen.