

Rindergulasch

Für 4-6 Personen

Zutaten:

1 kg	Rindfleisch, Nuss, Bug od. Zungenbug
800 g	Zwiebeln
50 g	Butterschmalz
1-2 TL	Paprikapulver, edelsüß
1 EL	Tomatenmark
1,2 L	Rinderfond
	schwarzer Pfeffer
2	Lorbeerblätter

Gulaschgewürz:

2	Knoblauchzehen
1 TL	Salz
½ TL	Kümmel
1 Zweig	Majoran, Blättchen
1	abgeriebene Schale einer Zitrone (unbehandelt)

Vorbereitung 45 Minuten, Kochzeit 60 Minuten

1. Für das Gulaschgewürz die geschälten Knoblauchzehen mit den restlichen Zutaten sehr fein hacken. Das Fleisch in 3 cm groß würfeln. Die Zwiebeln schälen und in feine Streifen schneiden.
2. Das Fleisch in einem Schmortopf im heißen Butterschmalz portionsweise von allen Seiten gut anbraten, in ein Sieb geben und abtropfen lassen.
3. Die Zwiebel im restlichen Fett goldgelb braten. Mit dem Paprikapulver bestäuben, dann das Tomatenmark dazugeben und alles bei mittlerer Hitze kurz anrösten. Den Fond angießen und alles einmal aufkochen.
4. Das Fleisch in den Topf geben und alles mit Pfeffer und Gulaschgewürz würzen, Lorbeerblätter zugeben. Das Gulasch zugedeckt bei milder Hitze ca. 1 Stunde schmoren.
5. Das Fleisch aus der Sauce nehmen. Die Sauce durch ein Sieb geben, evtl. nachwürzen. Speisestärke und mit etwas Wasser glatt rühren und die Sauce damit binden. Fleisch wieder zugeben und erwärmen. Dazu passen Spätzle oder Reis und grüner Salat.

Ungarisches Gulasch (Variante):

Fleisch, Zwiebeln fein gewürfelt nach Rezept würzen mit 2 EL Paprika edelsüß, Salz, Pfeffer, Tomatenmark, 1 L heißes Wasser zum Ablöschen, Speisestärke u. etwas Bratensaucenpulver zum Binden

