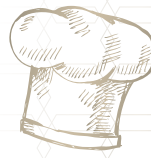


# Rezept

# Rinder-Gulasch

(4 Personen)

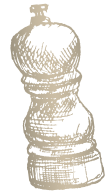


Das klassische Schmorgericht: schmeckt lecker wie bei Oma!



## Zutaten:

- 800 g Rindergulasch
- 400 g Zwiebeln
- 2 EL Butterschmalz
- 50 g Tomatenmark
- ¼ Liter Rotwein (oder roter Traubensaft)
- 1 geschnittene Knoblauchzehe
- 1 Bio-Zitrone
- 2 TL edelsüßer Paprika
- etwas Cayennepfeffer
- ½ TL Majoran
- ½ Liter Rinderbrühe oder Rinderfond



## Zubereitung:

Zuerst die Zwiebeln mit 1 EL Butterschmalz in einem Bräter goldbraun anbraten, danach herausnehmen. Das Gulasch mit wieder 1 EL Butterschmalz bei hoher Temperatur scharf portionsweise anbraten (erst nach ca. 1 Minute wenden, damit schöne Röstaromen entstehen). So wird das Fleisch nicht zäh und die Flüssigkeit bleibt erhalten. Danach alles zusammen mit den Zwiebeln und dem Tomatenmark bei reduzierter Temperatur noch ein wenig weiterbraten. Mit Rotwein (oder Traubensaft) ablöschen und zu 2/3 verkochen lassen. Mit den Gewürzen abschmecken (z.B. 1 geschnittene Knoblauchzehe, Abrieb von 1 Bio-Zitrone, 1 EL Zitronensaft, 2 TL edelsüßer Paprika, etwas Cayennepfeffer und ½ TL Majoran). Dann direkt den ½ Liter Rinderbrühe oder Rinderfond dazu gießen und mit Deckel für ca. 1,5 Stunden bei relativ geringer Hitze garen. Zum Schluss noch einmal abschmecken und bei Bedarf mit den Gewürzen nachwürzen.



Unsere leckeren Rezeptideen für alle  
Fleischteile finden Sie hier:  
[www.genuss-quartier.de/rezpte.html](http://www.genuss-quartier.de/rezpte.html)

