

Gulasch



Rezept für 5 Portionen
Dauer: ca. 180 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Schwarzer Pfeffer	Etwas / nach Bedarf
Zwiebeln	75 dag
Rote Chilischoten	½ Stk.
Tomatenmark	2 EL (Esslöffel)
Knoblauchzehen	2 Stk.
Getrockneter Majoran	Etwas / nach Bedarf
Lorbeerblatt / Lorbeerblätter	2 Stk.
Edelsüßes Paprikapulver / Paprikagewürz	3 EL (Esslöffel)
Schweineschmalz	20 dag
Gemüsesuppe / Gemüsebouillon / Gemüsebrühe / Gemüsefond	1 Liter
Kreuzkümmel	1 TL (Teelöffel)
Rindfleisch	1 kg
Salz	Etwas / nach Bedarf

Zubereitung:

Rindsgulasch:

1. Schmalz in einen großen Topf erhitzen.
2. Fein geschnittenen Zwiebel dazugeben.
3. Zwiebel unter ständigem Rühren goldgelb rösten.
4. Tomatenmark zugeben, gut verrühren und den Topf von der heißen Herdplatte nehmen.
5. Paprika einstreuen und ca. 2 Minuten gut verrühren.
6. Mit ca. 1 Liter Rindsuppe aufgießen und ca. ½ Stunde köcheln lassen.
7. Gewürze begeben, abschmecken und weiterköchel lassen.
8. In der Zwischenzeit das Fleisch würfelig schneiden und danach salzen und pfeffern.
9. Das Fleisch zum Gulaschansatz geben und im offenen Topf ca. 2 Stunden dünsten, bis das Fleisch weich und mürb ist und das Gulasch eine sämige Konsistenz hat.

INFO: Das Wort Gulasch, Goulasch, Gollasch, Gujasch stammt vom ungarischen Wort gulyás und heißt so viel wie Rinderhirtenfleisch.

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-183-Gulasch.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at