

Rindergulasch von Johannes Guggenberger



[caption id="attachment_11123" align="aligncenter" width="584" caption="Gulasch mit viel Soße - ein



Genuss"]

[/caption]

Ein kräftiges Rindergulasch passt besonders in die kälteren Jahreszeiten. Egal ob mit Brot, Kartoffeln, Spätzle, Knöpfle oder Nudeln. Das Rindfleisch darf gerne gut marmoriert und durchwachsen eingekauft werden. Dann wird es bei milder Hitze und längerer Garzeit besonders weich und saftig.

Wer größere Mengen vorkocht, kann das Gulasch gut einfrieren. Dieses Rezept ist für 4 Personen ausgelegt. Guten Appetit!

Zutaten

Für 4 Personen

- 600 Gramm Rindfleisch in größere Würfel geschnitten
- 2 große Zwiebeln, geschält und in dickere Scheiben geschnitten
- 2 Knoblauchzehen, geschält und fein gehackt
- 1 EL Kümmel ganz
- 1 EL Majoran
- 2 EL Tomatenmark
- 2 EL süßes Paprikapulver mit etwas Gemüsebrühe verrührt

- 1 Liter Gemüsebrühe
- Salz
- Pfeffer aus der Mühle
- 2 – 3 frische Kartoffeln, geschält und fein gerieben zum Abbinden
- Rapsöl

Zubereitung

Die **Rindfleischwürfel** in heißem Rapsöl von allen Seiten etwas anbraten.

Dann die Zwiebelscheiben hinzufügen und diese ebenso leicht mit anbraten lassen.

Anschließend das Tomatenmark hinzufügen und alles zusammen auf kleiner Flamme weiter rösten lassen.

Mit der **Gemüsebrühe** auffüllen, das mit der Gemüsebrühe verrührte Paprikapulver einrühren, Kümmel, Knoblauch, Majoran hinzufügen und mit etwas Salz und Pfeffer aus der Mühle würzen.

Das **Gulasch** nun auf kleiner Flamme leicht vor sich hinziehen lassen, bis die Fleischstücke weich geworden sind.

Zum Schluss mit den geriebenen Kartoffeln abbinden und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Tipp: Als Beilage passen Semmelknödeln aber auch Teigwaren oder Kartoffeln sehr gut dazu.

