

Rindergulasch



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.

