Schmeck den Süden
Baden-Württemberg

Saftiges Rindergulasch mit Nudeln

Zutaten:

Für 6-8 Personen:

- 1 kg Rinderschulter (ohne Knochen)
- 500 g Zwiebeln
- 500 ml Rotwein
- 500-800 ml Rinderbrühe
- Salz & Pfeffer
- 4 Knoblauchzehen
- 2 EL Butterschmalz oder Öl
- 2 Lorbeerblätter
- 2 EL Paprikapulver edelsüß
- 3 EL Tomatenmark
- 2 Lorbeerblätter
- 1/2 TL Kümmel, gemahlen
- 1 mittlere Kartoffel
- Abrieb einer halben Bio-Zitronen

Zubereitung

Das Rindfleisch in 2 cm große Würfel schneiden.

Die Zwiebeln schälen und fein würfeln.

Den Knoblauch schälen und in Scheiben schneiden.

Das Butterschmalz in einem Topf erhitzen und das Fleisch darin rundherum rösten Tipp: in 3 Portionen aufgeteilt braten, damit es schön goldbraun röstet.

Das angebratene Fleisch herausnehmen und die Zwiebeln mit dem Knoblauch in den Bräter geben und 3-4 Minuten rösten.

Dann Tomatenmark und Paprikapulver zugeben. Weitere 3 Minuten anbraten. Mit Rotwein ablöschen und

sirupartig einkochen.

Das Fleisch hinzugeben und mit 400 ml Rinderbrühe angießen. Zugedeckt bei milder Hitze ca. 2,5 Stunden leise köcheln lassen. Tipp: Die Kartoffel schälen und fein reiben. Die geriebene Kartoffel nach 1,5 Stunden in den Topf geben. Wenn zu viel Flüssigkeit verdampft ist, die restliche Brühe zugeben.

Mit Salz, Pfeffer, Kümmel und Zitronenabrieb würzen.

Tipp: Dazu Nudeln, Spätzle oder Kartoffeln servieren.