

Rindersaftgulasch

Zutaten

Gulasch:

1 kg Rindsgulasch geschnitten
2 gehäufte EL edelsüßes Paprikapulver
6 mittelgroße Zwiebeln
2 EL Tomatenmark
1 EL Mehl
½ l Rinderbrühe
¼ l Rotwein
1 Prise Zucker
Salz, frisch gemahlener Pfeffer
2 - 3 EL Öl

Gulaschgewürz:

1 Knoblauchzehe geschält
Abrieb von ½ unbehandelten Zitrone
½ TL ganzer Kümmel
1 Prise Salz
1 TL Butter

Zubereitung

Zwiebeln schälen und in Würfel schneiden, (muss nicht ganz so fein geschnitten sein!!!)
Öl in einem großen Topf erhitzen und Zwiebeln darin anbraten, dünsten Sie die Zwiebeln so lange bis sie kurz davor sind Farbe zu nehmen, jetzt geben Sie die Fleischwürfel zu und braten sie mit. Geben Sie das Tomatenmark zu und braten es kurz mit, nun das Paprikapulver einrühren, mit Mehl stäuben und mit Rotwein ablöschen. Alkohol verdampfen lassen und das Gulasch mit der Brühe angießen, Rest mit Wasser auffüllen sodass das Fleisch mit Flüssigkeit bedeckt ist. Etwa 2,5 Stunden auf dem Herd bei schwacher Hitze zugedeckt schmoren lassen, immer wieder umrühren und nach Bedarf mit Wasser aufgießen. Ist das Fleisch weich so bereiten Sie das Gulaschgewürz zu, hierfür die nebenstehenden Zutaten durch schaben und hacken mit der Klinge eines großen Küchenmessers zu einem Mus arbeiten. (Können Sie natürlich auch im Mörser machen) Gulaschgewürz nach Belieben zugeben, nochmals aufkochen lassen und das Gulasch servieren.

Beliebte Beilagen dazu sind, Nudeln, Semmelknödel oder Spätzle, sehr gut dazu passt auch cremig gekochte Polenta.

Guten Appetit!
SCHUSTER
Die Metzgerei