

Rindsgulasch nach Omas Rezept



Foto: Spiderling

Zubereitung:

1. Das Rindfleisch in möglichst gleich große Würfel schneiden. Zwiebel fein würfelig schneiden, Öl in einem großen Topf erhitzen, Zwiebelwürfel darin andünsten, Paprika zugeben, mit Essig ablöschen. Fleischwürfel darin anbraten.
2. Knoblauch abschälen, in feine Scheiben schneiden, Kümmel, Majoran und Salz dazugeben, alles zusammen mit dem Wiegemesser zerkleinern und zum Fleisch geben, Tomatenmark hinzufügen, etwas pfeffern und mit ein wenig Wasser aufgießen.
3. Auf kleiner Flamme unter mehrmaligem Umrühren weich dünsten lassen (etwa 2 Stunden).
4. Wenn das Fleisch weich ist, aus dem Topf nehmen, Saft mit dem Pürierstab pürieren, mit Mehl stauben, 5 Minuten kochen lassen.
5. Fleisch wieder zugeben, alles gut vermengen und das Gulasch nochmals abschmecken.

Tipp:

Wenn man das Rindsgulasch schärfer möchte, kann man eine Chilischote mitkochen. Mit Gebäck, Kartoffeln oder Nockerln servieren.

Kochdauer: 30 bis 60 min

Schwierigkeit: Hobby-Koch

Menüart: Hauptspeise

Region: Österreich, Deutschland, Ungarn

Eigenschaften: Preiswerte Küche, für Feinschmecker

Zutaten für 6 Portionen:

- 1 kg Rindfleisch
- 1 kg Zwiebel
- 6 EL Öl
- 3 EL Paprikapulver
- etwas Essig
- 3 EL Tomatenmark
- Salz
- 3 TL Kümmel
- 3 TL Majoran
- 1 EL Mehl (glatt)
- 3 Knoblauchzehen
- Pfeffer