



Klassisches Rindergulasch

4 Personen · ca. 30 Min Arbeit · 1,5 Std Schmoren · mittel

Zutaten

- 600 g Rindergulasch (ca. 3×3 cm)
- 400 ml Rinderfond
- 300 g Schalotten
- 200 ml trockener Rotwein
- 40 g Tomatenmark
- 3 EL Butterschmalz
- 1 Knoblauchzehe
- 1–2 TL Zitronenabrieb (Bio)
- 2 TL Paprikapulver edelsüß
- ½ TL Majoran
- 1 Msp. Cayennepfeffer
- 1 Prise Salz

Zubereitung

- Das Fleisch etwa eine halbe Stunde vor dem Braten aus dem Kühlschrank nehmen. Die Schalotten schälen und halbieren.
- 1 EL Butterschmalz erhitzen und die Schalotten goldgelb anbraten, herausnehmen. Wieder 1 EL Butterschmalz erhitzen und das Fleisch bei hoher Hitze portionsweise kräftig anbraten, damit sich Röstaromen bilden.
- Das gesamte Fleisch mit den Schalotten und dem Tomatenmark zurück in den Topf geben und das Mark kurz mitrösten. Mit Rotwein ablöschen und auf etwa ein Drittel einkochen.
- Knoblauch, Zitronenabrieb, Paprika, Majoran und Cayenne unterrühren. Mit dem Rinderfond ablöschen und zugedeckt bei geringer Hitze ca. 1,5 Stunden garen. Ist die Sauce zu flüssig, die letzten 30 Minuten ohne Deckel garen und abschmecken.

Tipp: Das Fleisch unbedingt portionsweise anbraten, sonst köchelt es statt zu braten. Wer kein Zitronenaroma mag, lässt den Abrieb weg.

Familienrezept, in eigenen Worten aufgeschrieben.

