

RINDSGULASCH

Das Rindsgulasch ist eine herzhaftes Hauptspeise. Hier ein super Rezept für ein gelungenes Gericht.

Zutaten für 6 Portionen

500 g	Rindfleisch (v. Schulter)
500 g	Zwiebel
0.75 l	Rindsuppe
1 EL	Tomatenmark
2 EL	Paprika edelsüß
1 TL	Paprika scharf
1 Prise	Kümmel
1 Spr	Essig
3 Stk	Knoblauchzehe
1 Prise	Salz
3 EL	Butter oder Schmalz
1 Prise	Pfeffer aus der Mühle
1 TL	Majoran, fein gehackt



Zubereitung

- 1 Für das **Rindsgulasch** das Fleisch in ca. 2 cm große Würfeln schneiden. Die Zwiebel fein hacken und in einem Topf mit Butter oder Schmalz goldgelb anrösten.
- 2 Nun das geschnittene Fleisch (Gulaschfleisch) mit Salz und Pfeffer würzen und mit der Zwiebel mitbraten, bis es rundum grau angelaufen ist.
- 3 Danach 1 Eßlöffel Tomatenmark dazugeben und ebenfalls gut mitrösten, damit es die Säure verliert.
- 4 Anschließend die fein gehackten Knoblauchzehen sowie den scharfen und den edelsüßen Paprika dazumengen und kurz mitrösten (nicht zu lange, sonst wird es bitter!).
- 5 Mit einem Spritzer Essig (oder Rotwein) ablöschen, mit Suppe aufgießen und mit Kümmel (nicht zu sparsam) und Majoran würzen.
- 6 Das Gulasch zugedeckt ca. 1-1,5 Stunde dünsten lassen und zum Schluß - falls nötig mit Mehl stauben/bindern.

Tipps zum Rezept

Als Beilage zum Rindsgulasch eignen sich **Semmelknödel** oder Serviettenknödel.