

Gulasch

Schwierigkeit:

Mittel

Menge:

2 Portionen

Dauer:

> 4 Stunden

Kategorie:

Fleischgerichte

Herkunft:

Sonstige

Zutaten

- 250-300 g Rindergulasch
- 400 g Zwiebeln
- 200 ml Brühe
- Öl
- Lorbeerblatt
- 50 ml Rotwein/(-essig)
- 1-2 Knoblauchzehen
- Tomatenmark
- 1 TL Kümmel
- Paprikapulver

Anleitung

Zwiebeln schälen und würfeln und in Öl etwa 20 Min. an schwitzen. Dabei gut rühren

Rindfleisch waschen, trocknen tupfen und in Häppchen schneiden.

Knoblauch und Kümmel fein hacken.

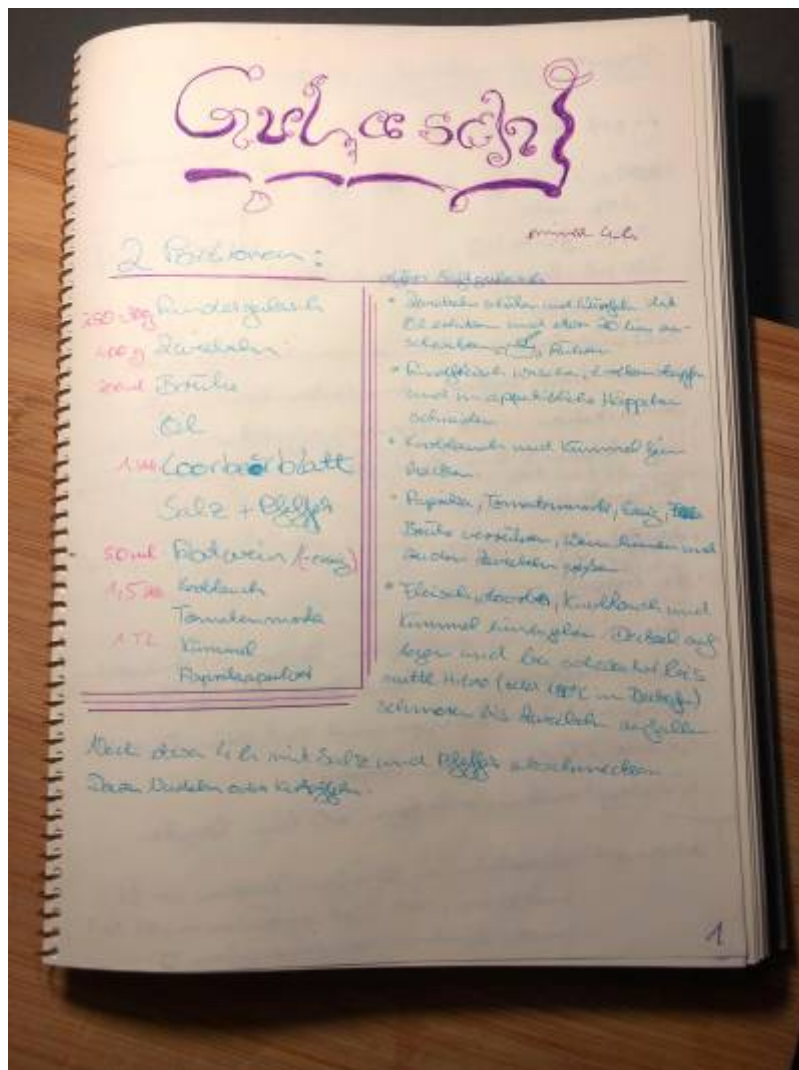
Paprika, Tomatenmark, Rotwein/(-essig), Brühe verrühren und zu den Zwiebeln gießen.

Fleisch, Lorbeerblatt, Knoblauch und Kümmel hinzu geben. Deckel auflegen und bei mittlerer Hitze (oder 180 °C im Ofen) schmoren, bis die Zwiebeln zerfallen.

Nach etwa 4 Stunden mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Dazu Nudeln, Kartoffeln oder Spätzle.

Bilder



Kommentare

Kommentare zum Rezept (Abwandlungen etc.)

Quelle

Sebastian von Saadya (Jugend hackt)

From:

<https://rezepte.basti.rocks/> - Schröders Rezepte

Permanent link:

<https://rezepte.basti.rocks/rezepte/gulasch/index?rev=1615646972>

Last update: **2021/03/13 15:49**

