Deftiges Rindsgulasch

Das deftige Rindsgulasch mit diesem Rezept braucht Zeit, dann wird es butterweich und zergeht auf der Zunge.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 4,0 h

Gesamtzeit: 4,5 h

Zutaten

2 kg	Gulaschfleisch
1 kg	Zwiebel
200 g	Schmalz
2 EL	Paradeisermark
4 EL	Paprikapulver (edelsüß)
2 l	Suppe
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer
1 Prise	Kümmel
1 Prise	Majoran
1 Prise	Lorbeerblätter
1 Prise	Knoblauch
1 Prise	Pfefferoni
1 EL	Mehl (nach Belieben zum Binden)
1 EL	Wasser (nach Belieben zum Binden)

Zubereitung

1. Zunächst einmal für das **deftige Rindsgulasch** Rezept fein gehackte Zwiebeln in einer großen Kasserolle mit reichlich Schmalz bei mittlerer Hitze goldgelb anrösten. Danach ein wenig Paradeisermark (Tomatenmark) beigeben, die Hitze geringer werden lassen, Paprikapulver beigeben und im lauwarmen Fett 1-2 Minuten umrühren.

2. Als nächstes mit warmer Suppe oder warmen Wasser aufgießen, die Hitze wieder erhöhen danach mit Salz, Pfeffer, Kümmel, Majoran, Lorbeerblätter, Knoblauch und Pfefferoni oder Chilischote behutsam abschmecken.

3. Das Ganze ca. 30 Minuten nicht zugedeckt stark kochen lassen, danach die Hitze reduzieren. Anschließend das Gulaschfleisch salzen und ohne Anbraten hinzufügen und auf kleiner Flamme 3-3 ½ Stunden langsam weich kochen.

4. Während der Garzeit das Rindgulasch mit wenig kaltem Wasser aufgießen und entfetten. Das Rindsgulasch je nach Geschmack mit Wasser und Mehl (verrührt) binden. In tiefen Tellern anrichten und als deftige Hauptmahlzeit genießen.

Tipp

Das deftige Rindsgulasch unbedingt mit frischem Gebäck anrichten.