Gulasch im Römertopf

Das Gulasch im Römertopf ist butterzart und aromatisch. Durch das langsame Garen im Tontopf bleibt das Rindergulasch saftig und entwickelt einen wunderbaren, intensiven Geschmack.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 25 min

Koch/Backzeit: 2,8 h

Gesamtzeit: 3,2 h



Zutaten

800 g	Gulaschfleisch vom Rind
1 EL	Butterschmalz
4 Stk.	Zwiebel (mittelgroße)
2 Stk.	Paprika (rote und grüne)
1 EL	Tomatenmark
2 EL	Paprikapulver (edelsüß)
400 ml	Rinderbrühe
1 EL	Aceto Balsamico rosso
1 Stk.	Knoblauchzehe
1 TL	Kümmel
	Salz und Pfeffer

Zubereitung

1. Für das **Gulasch im Römertopf** den Römertopf vollständig mit Wasser bedecken und 10–15 Minuten wässern. In der Zwischenzeit die Zwiebeln schälen und grob schneiden, die Paprika entkernen und in mundgerechte Stücke teilen. Das Gulaschfleisch in kleine Würfel zerschneiden.

2. In einem großen Topf Butterschmalz erhitzen und das **Fleisch** portionsweise kräftig anbraten, bis es schöne Röstaromen entwickelt. Das Fleisch herausnehmen und beiseitestellen. Nun das vorbereitete Gemüse im Bratrückstand kurz anschwitzen. Tomatenmark und Paprikapulver zugeben und unter Rühren 1–2 Minuten rösten. Mit Rinderbrühe ablöschen, anschließend das Fleisch wieder zugeben. Geschälte und zerdrückte Knoblauchzehe und

Balsamico zugeben. Mit Kümmel, Salz und Pfeffer würzen.

3. Das Rindergulasch in den gewässerten Römertopf füllen, den Deckel aufsetzen und in den kalten Backofen stellen. Bei 180 °C Ober-/Unterhitze etwa 2½ bis 3 Stunden langsam schmoren lassen.

Tipp

Für eine cremige Konsistenz am Ende der Garzeit zwei Esslöffel Sauerrahm oder Creme fraiche einrühren und das Gulasch weitere 5-10 Minuten ohne Deckel in den Ofen stellen. Als Beilage Nudeln, Spätzle, Salzkartoffeln oder ein frisches Baguette reichen.