

# Gulasch mit Perlzwiebeln

Es gibt unterschiedliche Rezepte für Gulasch. Dieses Gulasch mit Perlzwiebeln geht schnell und ist nicht sonderlich schwer, daher einfach mal ausprobieren.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 30 min

**Koch/Backzeit:** 1,7 h

**Gesamtzeit:** 2,2 h



## Zutaten

|          |   |
|----------|---|
| 600 g    | <a href="#">Rindfleisch</a> (für Gulasch aus der Keule) |
| 450 g    | Perlzwiebeln  |
| 1 Stk.   | <a href="#">Zwiebel</a>                                 |
| 2 EL     | Olivenöl  |
| 1 Knolle | <a href="#">Knoblauch</a>                               |
| 500 ml   | Rotwein   |
| 2 EL     | Balsamicoessig  |
| 250 ml   | Fleischbrühe  |
| 1 Stk.   | Lorbeerblatt  |
| 1 Prise  | <a href="#">Salz</a>                                    |
| 1 Prise  | <a href="#">Pfeffer</a>                                 |
| 2 EL     | <a href="#">Butter</a>                                  |
| 1 EL     | Speisestärke  |

## Zubereitung

1. Für Gulasch mit Perlzwiebeln zuerst das Fleisch gründlich abspülen und danach abtrocknen. Falls die Stücke zu groß sein sollten, diese noch zerkleinern und in mundgerechte Stücke schneiden.
2. Das Öl in einer beschichteten Pfanne auf großer Flamme erhitzen und das Fleisch scharf von allen Seiten anbraten. Dabei immer wieder gut umrühren. In der Zwischenzeit die Zwiebel abziehen und würfeln. Ist das Fleisch von allen Seiten schön braun diese hinzugeben und mit

anbraten, bis sich am Topfboden etwas absetzt.

3. Dies mit ein wenig Brühe ablöschen und abermals einkochen lassen. Diesen Vorgang mehrfach wiederholen, bis sich eine schöne dunkle Sauce bildet. Zum Schluss mit Salz und Pfeffer würzen, Lorbeerblatt dazugeben und mit dem restlichen Wein und der Brühe ablöschen. Bei geschlossenem Deckel und geringer Hitze 45 – 60 Minuten schmoren lassen.
4. Perlzwiebeln schälen und den harten Strunk entfernen. An der Wurzel kreuzweise einschneiden, damit sie den Geschmack an das Gulasch abgeben können. Den Knoblauch schälen und in kleine Stücke schneiden.
5. Butter in einer mittelgroßen Pfanne erhitzen und die Zwiebeln darin rundherum anbraten. Danach den Knoblauch zugeben und mit Wasser angießen. Bei geschlossenem Deckel das Ganze mindestens 5 Minuten köcheln lassen. Danach zum Gulasch geben und noch mal 45 Minuten schmoren lassen.
6. Die Sauce mit einer Mehlschwitze binden, das Lorbeerblatt entfernen und abschmecken. Notfalls nachwürzen. Ist das Fleisch schön zart, servieren.

## Tipp

Das Gulasch mit Perlzwiebeln schmeckt am besten mit Nudeln oder aber auch mit Speckbohnen und Prinzesskartoffeln. Aber auch ein frischer grüner Salat peppt das Gericht besonders auf. Bei der Mehlschwitze wird Mehl mit Wasser glatt gerührt, sodass keine Klümpchen entstehen. Sollten sich doch welche gebildet haben, durch ein Sieb direkt in die Sauce gießen und gut umrühren.