Gulasch

Deftiges Rezept, mit vielen Beilagen kombinierbar: das klassische Gulasch mit Zwiebeln und Knoblauch.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 3,0 h

Gesamtzeit: 3,5 h

Zutaten

750 g	Gulaschfleisch
500 g	Zwiebel
2 Stk.	Knoblauchzehe
3 EL	Öl
1.5 EL	Paprikapulver (edelsüß)
1 EL	Apfelessig
1 l	Hühnerbrühe
1 EL	Tomatenmark
1 Prise	Salz
1 TL	Kümmel
0.5 Stk.	Zitronen (die abgeriebene Schale)
1 TL	Majoran
1 EL	Mehl

Zubereitung

1. Ein **Gulasch** ist an kalten Tagen genau das richtige Essen. Zuerst das Fleisch in Würfel mit 4 bis 5 Zentimeter Kantenlänge schneiden. Anschließend den Knoblauch schälen und hacken. Die Zwiebeln abziehen und fein hacken.

2. In einem großen Topf das Öl erhitzen. Die Zwiebeln zufügen und knusprig goldbraun rösten, dabei ständig rühren. Das Paprikapulver zufügen und unterrühren, unverzüglich mit Essig ablöschen. Mit der Brühe auffüllen und bei geringer Hitze 20 Minuten lang schmoren lassen.

Anschließend mit dem Handmixer pürieren.

3. Das Tomatenmark unterrühren. Fleischwürfel zufügen. Mit Salz, Kümmel, Majoran, Knoblauch und der Zitronenschale würzen. Mit geschlossenem Deckel bei mäßiger Hitze etwa 2,5 Stunden lang dünsten. Zwischendurch umrühren und bei Bedarf Wasser nachgießen. Nach der Garzeit das Mehl in kaltem Wasser auflösen und glattrühren. Zum Gulasch geben und unterrühren.

Tipp

Zum Gulasch ein kühles Bier servieren.