

Omas Rindsgulasch

Omas Rindsgulasch ist eine herzhafte und würzig, saftige Hauptspeise. Ein klassisches Rezept für einen gelungenen Gaumenschmaus.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 1,3 h

Gesamtzeit: 1,8 h



Zutaten

600 g Rindfleisch (von der Rindswade)
450 g Zwiebeln
4 EL Öl
2 EL Paprikapulver (edelsüß)
2 TL Paprikapulver (scharf)
1 Prise Salz
1 Prise Kümmel (gemahlen)
2 Stk. Lorbeerblätter
1 Prise Majoran
1 Stk. Knoblauchzehe
4 Stk. Wacholderbeeren
0.5 l Rinderbrühe (zum Aufgießen)
1 TL Speisestärke

Zubereitung

1. Für **Omas Rindsgulasch** das Rindfleisch in 3x3 cm große Würfel schneiden. Die Zwiebel schälen und in zirka 1x1 cm klein hacken. Das Öl in einem Kochtopf erhitzen und das Fleisch anbraten. Aus dem Topf nehmen.
2. Jetzt die Zwiebel goldbraun dünsten, mit dem Paprikapulver würzen, kurz anschwitzen.
3. Mit der Rinderbrühe aufgießen, und restliche Gewürze hinzugeben. Etwa 60 Minuten auf kleiner Hitze köcheln lassen.

4. Die Speisestärke mit etwas Wasser verrühren und zum Gulasch geben. Nochmals abschmecken und je nach Belieben eindicken lassen.

Tipp

Zum Omas Rindsgulasch passen hervorragend selbstgemachte Semmelknödeln.