Rindergulasch

Ein beliebtes Rezept aus der gutbürgerlichen Küche ist das klassische Rindergulasch. Ein Hochgenuss für alle, die auf gutes Fleisch nicht verzichten möchten!

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 45 min

Koch/Backzeit: 1,5 h

Gesamtzeit: 2,3 h



Zutaten

800 g	Gulaschfleisch (vom Rind)
2 EL	Olivenöl
40 g	Mehl
1 Stk.	Zwiebel
2 Stk.	Knoblauchzehe
2 Stk.	Paprika
2 EL	Tomatenmark
2 EL	Paprikapulver
2 Stk.	Tomaten
100 ml	Weißwein
300 ml	Rinderbrühe
2 EL	Petersilie
150 ml	Sauerrahm
1 Prise	Pfeffer

Zubereitung

1. Für das Rindergulasch den Backofen auf 170°C (Gas Stufe 3) vorheizen. Zwiebel schälen und in dünne Scheiben schneiden. Knoblauch schälen und fein hacken.

2. Paprika waschen, entkernen und in dünne Streifen schneiden. Tomaten waschen, Stielansatz entfernen und in kleine Würfel schneiden. Petersilie waschen, trocken schütteln und fein

hacken.

3. Die Hälfte des Olivenöls in einem Topf erhitzen. Das Fleisch mit Mehl bestäuben und in dem heißen Öl rundherum scharf anbraten. Aus dem Topf nehmen und beiseite stellen.

4. Das restliche Öl hinzufügen und ebenfalls erhitzen. Zwiebel und Knoblauch darin anschwitzen. Paprika dazugeben und unter mehrmaligem Wenden ca. 5 Minuten mitgaren lassen.

5. Gulasch dazugeben und erwärmen. Tomatenmark unterrühren und mit Paprikapulver würzen. Schließlich die gewürfelten Tomaten hinzufügen. Mit Weißwein ablöschen und mit Rinderbrühe auffüllen.

6. In den Ofen stellen und dort mit geschlossenem Deckel 1,5 Stunden schmoren lassen. Alternativ mit Deckel 45 Minuten auf der Herdplatte schmoren lassen, dann den Deckel entfernen und noch weitere 15 Minuten garen lassen.

7. Anschließend den Sauerrahm einrühren und mit Petersilie, Salz und Pfeffer abschmecken. Anrichten und sofort servieren.

Tipp

Zum Rindergulasch schmecken Bandnudeln, Spätzle oder Klöße.