Rindsgulasch mit Nudeln

Dieses Rezept kommt bei der ganzen Familie gut an: Vom Rindsgulasch mit Nudeln nimmt jeder gerne noch einen Nachschlag.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 10 min

Koch/Backzeit: 1,7 h

Gesamtzeit: 1,8 h

Zutaten

800 g	Gulaschfleisch vom Rind
400 g	Zwiebel
20 g	Schmalz
3 EL	Paprikapulver
3 EL	Tomatenmark
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer
600 ml	Wasser
250 g	Nudeln
200 g	Sauerrahm
10 g	Mehl
1 Bund	Petersilie

Zubereitung

1. Für das **Rindsgulasch mit Nudeln** das Fleisch mit Wasser abbrausen und mit Küchenpapier abtupfen. Schmalz in einem tiefen Topf erhitzen und das Fleisch darin portionsweise rundherum kräftig anbraten, dann aus dem Topf nehmen.

2. Zwiebeln schälen und fein hacken und im Bratfett andünsten. Fleisch wieder dazugeben und mit Paprikapulver, Salz und Pfeffer würzen. Tomatenmark unterrühren.

3. Mit Wasser ablöschen und aufkochen lassen. Zugedeckt ca. 90 Minuten bei mittlerer Hitze schmoren lassen, dabei immer mal wieder umrühren und mit Salz und Pfeffer würzen.

4. Ca. 20 Minuten vor dem Ende der Garzeit reichlich Salzwasser in einem großen Topf erhitzen und die Nudeln darin nach Packungsanweisung al dente kochen. Währenddessen Petersilie waschen, trocken schütteln und fein hacken.

5. Sauerrahm mit Mehl verrühren und in das Gulasch rühren, um die Sauce zu binden. Nudeln abgießen und abtropfen lassen. Zusammen mit dem Gulasch anrichten, mit Petersilie bestreuen und servieren.

Tipp

Zum Rindsgulasch mit Nudeln schmeckt ein gemischter Salat.