

# Rindsgulasch mit Semmelknödel

Das Rezept vom Rindsgulasch mit Semmelknödel ist ein Klassiker in der österreichischen Küche. Das herzhaft und köstliche Gericht sollte man unbedingt probieren.

**Verfasser:** kochspezi

**Arbeitszeit:** 30 min

**Koch/Backzeit:** 1,5 h

**Gesamtzeit:** 2,0 h



## Zutaten

1 kg	<a href="#">Rindfleisch</a> (Wadschinken)
750 g	<a href="#">Zwiebel</a>
80 ml	Öl
4 EL	Paprikapulver (edelsüß)
1 EL	Paradeisermark
1 Schuss	Essig
1 l	<a href="#">Rindsuppe</a>
0.5 EL	Kümmel
1 EL	Majoran
3 Stk.	<a href="#">Knoblauchzehe</a>
2 Stk.	Lorbeerblätter
	<a href="#">Salz und Pfeffer</a>

## Zubereitung

1. Für das **Rindsgulasch mit Semmelknödel** das Fleisch in kleine Würfel schneiden. Die Zwiebel schälen, in Scheiben schneiden und zerhacken. Den Knoblauch schälen.
2. Das Öl in einem großen Kochtopf erhitzen und die Zwiebel goldgelb dünsten. Die Hitze reduzieren und das Paprikapulver und Paradeisermark einrühren. Mit einem Schuss Essig ablöschen und Rindsuppe aufgießen, aufkochen lassen.
3. Das Rindfleisch hinzugeben mit Kümmel, Majoran, Lorbeerblatt, zerdrücktem Knoblauch, Salz und Pfeffer würzen. Zugedeckt bei geringer Hitze zirka 90 Minuten garen lassen.

4. In der Zwischenzeit die Semmelknödel zubereiten, wie das funktioniert findest du [hier](#).

## **Tipp**

Für ein schärferes Rindsgulasch einfach nach Belieben mit Chilipulver oder Chilischote würzen.