# Rindsgulasch

Ein köstliches Sonntagsessen für die ganze Familie ist dieses Rezept für Rindsgulasch.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 20 min

**Koch/Backzeit:** 2,0 h

**Gesamtzeit:** 2,3 h



## Zutaten

| | |
|---|---|
| 600 g | Rindfleisch |
| 300 g | Zwiebel |
| 2 EL | Öl |
| 3 EL | Tomatenmark |
| 0.5 l | Wasser (kaltes) |
| 3 EL | Paprikapulver (edelsüß) |
| 2 Stk. | Knoblauchzehe |
| 1 EL | Zitronenschalen |
| 2 EL | Essig |
| 1 EL | Mehl (zum Binden) |
| 1 Prise | Salz |
| 1 Prise | Pfeffer |
| 1 Prise | Majoran |
| 1 Prise | Kümmel |

## Zubereitung

1. Für das Rindsgulasch zunächst Rindfleisch in mundgerechte Stücke schneiden. Knoblauch schälen und fein hacken, Zwiebeln schälen und in feine Streifen schneiden.

2. In einem großen Topf das Öl erhitzen und die Zwiebeln und den Knoblauch darin goldbraun anrösten. Fleisch dazugeben und anbraten, bis es eine schöne braune Farbe bekommt, dann das Tomatenmark hinzufügen und mitrösten. Alles mit Paprikapulver bestäuben und mit Wasser und Essig ablöschen.

3. Mit geriebener Zitronenschale, Salz, Pfeffer, Majoran und Kümmel würzen und alles ca. 2 Stunden lang schmoren lassen. Falls nötig, zwischendurch Flüssigkeit nachgießen und diese bei Bedarf mit etwas Mehl binden.

## Tipp

Das Rindsgulasch schmeckt hervorragend mit Spätzle.