

Rindergulasch

14. Januar 2010 |  Autor [Leroy](#)



Zutaten für 3-4 Personen:

- 1 kg Rindergulasch, z.B. Bug oder Schulter, oder noch besser Hochrippe, in jedem Fall schön marmoriertes Fleisch, nicht zu mager

Wenn Sie das Fleisch selbst schneiden, sollten Sie Würfel von ca. 4-5 cm Kantenlänge herstellen, nicht kleiner, da das Fleisch noch deutlich an Volumen verliert. Alles sichtbare Fett kann man gerne entfernen; das Fleisch sollte aber marmoriert, also von zarten Fettschichten durchzogen sein. Zu mageres Fleisch resultiert in trockenem Gulasch.

- 2 große Zwiebeln, gewürfelt
- 2 große rote Paprikaschoten, gewürfelt
- 5 EL Tomatenmark
- 3 EL Paprikapulver
- Pfeffer, Salz, Zucker
- 0,5 L Fleischbrühe
- 0,75 L trockener Rotwein (>13%, z.B. ein Spätburgunder oder ein Bordeaux)
- Olivenöl zum Braten

Zubereitung:

- Die erste Hälfte des Gulaschs einseitig mit Pfeffer, Salz und Paprika würzen



- In einem Bräter 2 EL Öl erhitzen, Gulasch mit der gewürzten Seite in das heiße Öl geben und für 2 min. anbraten



- Die obenliegende ungewürzte Seite würzen und auch auf dieser Seite 2 min. anbraten



- Gulasch beiseite stellen und mit 2. Portion ebenso verfahren und ebenfalls beiseite stellen



- Die Zwiebeln und den Paprika zusammen mit dem Tomatenmark in etwas Öl ebenfalls im Bräter für 5 min. bei mittlerer Hitze anschwitzen



- Mit der Fleischbrühe ablöschen und das Paprikapulver hinzugeben
- Das Fleisch wieder hinzugeben und mit dem Rotwein auffüllen
- Im vorgeheizten Backofen bei 180° C für 2-2,5 h schmoren, dabei ab und zu umrühren (Zur Kontrolle, ob fertig: die Zwiebeln sollten auf magische Art und Weise verschwunden sein 😊)
- Für die letzten 15 min. wieder auf den Herd stellen und entweder mit Butter/ Mehl montieren oder mit Saucenbinder abbinden, ggf. mit 1-2 TL Zucker abschmecken



- Heiß servieren
- Als Beilagen eignen sich Spätzle, Nudeln, Semmel- oder Serviettenknödel, sowie [“Runde Knöpfe”](#)

📄 Veröffentlicht in [Fleisch](#) | 🏷 Schlagworte: [Gulasch](#), [Rindfleisch](#), [Schmorgericht](#)