


## Nachtrag zu: Rinder-Gulasch (Oktober 2010)

18. Oktober 2010 |  Autor [Leroy](#)



Hallo Welt!

Habe mal wieder Gulasch gemacht und habe mich mittlerweile durch viele Fleischsorten geschmort, aber nicht alle waren im Ergebnis saftig.

Meine derzeitige Empfehlung ist Hohe Rippe oder auch Hochrippe genannt. Dieses Stück Fleisch sitzt beim Rind auf dem Rücken direkt nach dem Nacken und vor dem Roastbeef-Bereich. Es ist sehr stark marmoriert und weist oftmals Lagen auf, die von stärkeren Fettsträngen durchsetzt sind. Der kg Preis liegt bei ca. 10 €. Man muss mit ca. 15-20% Abfall rechnen, der sich jedoch sehr gut zu einer Fleischbrühe zerkothen lässt.

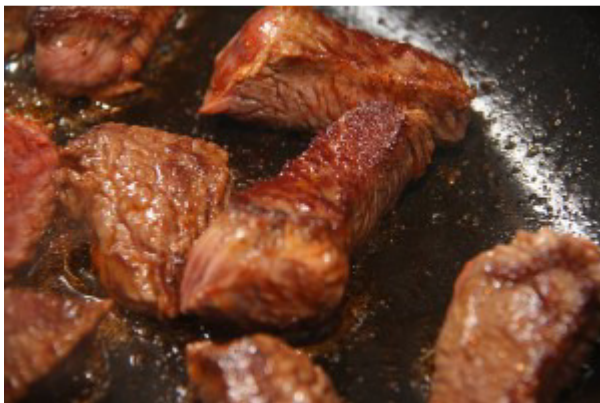
Hier das 1.350 g Stück vor dem Parieren:



Nach dem Parieren schneide ich das Fleisch in Längsrichtung und würfle danach die so entstandenen Streifen.



Das Fleisch wird dann wie üblich kurz angebraten



Dann wird es 2 bis 2 1/2 Stunden geschmort, dazu passen unter anderem auch Spätzle.  
→ *Im Bräter rechts sehr schön zu sehen: der Reduktionsverlust.*



Ich wollte Ihnen die neuen schönen Bilder und den Fleischtipp nicht vorenthalten.

So kann es dann fertig aussehen:



PS: In obigem Rezept habe ich den Paprika weggelassen

Über das Rezept können Sie sich im Übrigen hier informieren: [Rindergulasch](#)

In jedem Fall ein leckeres Gericht für die kalte Jahreszeit, dazu ein schönes Glas Spätburgunder, z.B. Malscher Mannaberg, halbtrocken aus dem Winzerkeller Wiesloch – viel Spaß beim Nachkochen!

Ihr Leroy

 Veröffentlicht in [Empfehlung des Monats](#), [Fleisch](#)