

Gulasch vom Rind

mit Schalotten und Paprika

Ihr Fleischerfachgeschäft



Zutaten für 4 Personen:

600 g	Gulasch, (Schulter vom Rind)
400 g	Schalotte(n)
2	Paprikaschote(n), rote
3 EL	Butterschmalz
1 kl. Dose/n	Tomatenmark
200 ml	Rotwein
400 ml	Brühe
1/2 TL	Kümmel
1 Zehe/n	Knoblauch
etwas	Zitronenschale, abgerieben
2 Prisen	Majoran
2 Prisen	Paprikapulver
2 Prisen	Cayennepfeffer
100 g	Saure Sahne

Rezept:

Paprika putzen und in 2 cm große Stücke schneiden. Diese im Bräter mit etwas Butterschmalz anbraten. Zur Seite stellen.

Schalotten abziehen, halbieren und im Bräter mit etwas Butterschmalz goldgelb anbraten. Zur Seite stellen.

Kümmel, Knoblauch, Zitronenabrieb, Majoran, Cayenne und Paprikapulver vermengen und im Mörser oder mit einem Messer zerkleinern.

Das in walnussgroße Stücke geschnittene Fleisch im Bräter portionsweise mit Butterschmalz gut anbraten und Farbe nehmen lassen. Anschließend Schalotten dazu geben, Tomatenmark zufügen und anrösten lassen. Mit Wein ablöschen und fast verkochen lassen. Mit Brühe auffüllen, Gewürze zufügen und mit Deckel ca. 1,5 Std. garen.

Paprika zufügen und eine weitere Viertelstunde kochen lassen. Ist die Sauce noch nicht sämig genug, gegebenenfalls noch ohne Deckel etwas einkochen.

Anrichten:

Beilage (wir empfehlen Nudeln, siehe Basiswissen: Nudeln selbst gemacht) auf den Teller geben und das Gulasch darauf verteilen. Mit etwas saurer Sahne garnieren.

Wir wünschen Guten Appetit.