

RINDERGULASCH MIT PAPRIKA UND KARTOFFELN



Dieses Rindergulasch wird in einem Schmortopf im Ofen zubereitet und ist dadurch sehr zart. Ich habe es mit Paprika und Kartoffeln zubereitet.



Zubereitungszeit

30 Minuten



Kochzeit

3 Stunden

PORTIONSRECHNER:

Portionen: 8

ZUBEREITUNG

Schneide das Fleisch in 1,5 cm kleine Würfel. Erhitze 2 EL Öl in einem Schmortopf auf dem Herd. Brate das Fleisch von allen Seiten in mehreren Portionen heiß an und nimm es heraus. Schneide die Zwiebeln und Knoblauchzehen in feine Würfel. Brate sie im restlichen Öl bei mittlerer Stufe etwa 5-6 Minuten an. Schneide die Paprika in 1 cm Würfel. Füge das Tomatenmark zu den Zwiebeln hinzu und brate es kurz mit an. Füge die Paprika hinzu. Rühre nun alle Gewürze ein und fülle das Gulasch mit der Fleischbrühe auf und verschließe den Deckel. Stelle es in den vorgeheizten Ofen bei 160 °C O/U und gare es für 2 Stunden.



Tipp: Du kannst statt der Fleischbrühe auch nur die Hälfte der Menge Fleischbrühe verwenden und mit Rotwein auffüllen. Das Rotweinaroma passt gut zum Gulasch.



Schäle die Kartoffeln und schneide sie in 2 cm große Würfel. Füge sie zum Gulasch hinzu und gare es nun 1 Stunde weiter.



Serviere das Gulasch mit Reis oder Brot und nach Belieben mit einem Kleks Schmand. Viel Spaß beim Nachkochen! Eure Sally <3

RINDERGULASCH:

- 4 EL** Sonnenblumenöl
- 4** Knoblauchzehen
- 800 g** Zwiebeln
- 1 kg** Rindfleisch (für Gulasch, von der Keule, das Bürgermeisterstück)
- 1** Chilischote
- 5** Paprika
- 4 EL** Tomatenmark
- 400 ml** Fleischbrühe
- 1** Lorbeerblatt
- 2 EL** Paprikapulver (edelsüß)
- 1 TL** Paprikapulver (scharf)
- 1 TL** Majoran
- 1 TL** Rosmarin
- 700 g** Kartoffeln (festkochend)
- Salz