

Rinder-Gulasch nach Oma Magda

Für 6 Portionen

2 EL Butterschmalz	4 große Zwiebeln, gewürfelt	2 EL Tomatenmark
1 Karotten, gewürfelt	50 g Knollensellerie, gewürfelt	0,7 L Rotwein
1 kg Rindfleisch, gewürfelt	300 ml Rinderbrühe	1 TL, Paprikapulver, edelsüß
1 TL, Paprikapulver, scharf	Salz, Pfeffer	Knoblauch nach Wunsch
2 Lorbeerblätter	Saucenbinder	

Die Zwiebeln in 0,5 cm große Würfel schneiden, Karotte und Sellerie würfeln. Alles in 2 EL Butterschmalz kräftig anbraten.

Tomatenmark zugeben und andünsten bis sich eine homogene Masse bildet; das Mark darf ein bisschen ansetzen.

Paprikapulver kurz mitrösten (ohne zu verbrennen). Mit dem Rotwein und der Brühe ablöschen und zum Kochen bringen.

Jetzt das gewürfelte Fleisch hinzugeben, wieder aufkochen und bei kleiner Hitze mit den Lorbeerblättern ca. 2 Stunden köcheln lassen.

Wenn die Soße zu flüssig sein sollte, kann man sie mit 1 EL in kaltem Wasser aufgelöstem Stärkemehl andicken. Dann noch abschmecken mit Salz und Pfeffer. Die Lorbeerblätter vor dem Servieren herausfischen.

Dies ist ein Grundrezept für Gulasch Man kann es wunderbar abwandeln, indem man z. B. eine halbe Stunde vor Ende der Garzeit Schmand/Sahne, Kartoffeln und/oder Paprikaschoten zugibt.

Dazu schmecken Knödel jeglicher Art, Kartoffeln oder Nudeln.

NN am 11. Dezember 2005