

Rinder-Gulasch aus dem Schnellkochtopf

Für 6 Portionen

500 g Zwiebeln	3 Knoblauchzehen	2 EL Butterschmalz
1.5 kg Rindergulasch	4 EL Tomatenmark	400 ml Rotwein
Salz	4 TL Paprika edelsüß	1 Msp. Cayennepfeffer
1 TL Majoran	800 ml Rinderbrühe	2 EL Speisestärke

Zwiebeln schälen und in Streifen schneiden. Knoblauch schälen und würfeln.

2 EL Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und das Fleisch portionsweise scharf anbraten. Anschließend die Zwiebeln goldbraun braten, Knoblauch und Tomatenmark zugeben und mit anrösten. Zwiebeln und Fleisch in den Schnellkochtopf geben. Bratenreste in der Pfanne mit Rotwein lösen und in den Topf geben.

Salz, Paprika, Cayennepfeffer und Majoran hinzufügen. Brühe angießen, alles einmal durchrühren und den Schnellkochtopf schließen.

Auf Stufe 2 einstellen und sobald der Druck erreicht ist, 30 Minuten kochen. Vorsichtig abdampfen lassen und nochmals abschmecken. Dann die Stärke mit etwas Wasser glatt rühren, unter das Gulasch rühren und kurz aufkochen, bis es andickt.

NN am 10. Juni 2024