

Rinder-Gulasch

Für 4 Portionen

| | | |
|----------------------|--------------------|----------------------|
| 1 kg Rindfleisch | 1 kg Zwiebeln | 2 Knoblauchzehen |
| 2-3 EL Butterschmalz | 2-3 EL Tomatenmark | 2-3 EL Weißweinessig |
| 20 g Paprikapulver | 250 ml Rinderfond | 2 Lorbeerblätter |
| Salz, Pfeffer | | |

Das Rindfleisch in große Würfel schneiden.

Das Gulasch wird zugedeckt und langsam im Backofen geschmort. Deshalb darf man das Fleisch grob würfeln; es wird gar und zart.

Die Zwiebeln schälen und würfeln. Die Knoblauchzehen schälen und fein würfeln.

Das Butterschmalz in einem großen Bräter erhitzen. Die Zwiebeln zufügen, andünsten und dann die Knoblauchwürfel hinzugeben.

Alles etwa 30 Minuten unter gelegentlichem Rühren dünsten, bis die Zwiebeln goldbraun geschmort sind. Die Zwiebeln kurz abkühlen lassen.

Dann Tomatenmark, Weißweinessig und Paprikapulver hinzugeben. Den Rinderfond hinzufügen und alles aufkochen; mit Wein abschmecken.

Mit einem Sieb den Sud ausdrücken und die Fleischwürfel darauf verteilen. Die Lorbeerblätter dazugeben.

Bei geschlossenem Deckel im 180 Grad vorgeheizten Backofen auf mittlerer Schiene 2 bis 3 Stunden schmoren lassen. Danach mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Johann Lafer am 26. Dezember 2025