

Rindsgulasch

🕒 1 Stunde 45 Minuten

Schwierigkeit Leicht



Zutaten

für 4 Personen

300 g Zwiebeln, in feine streifen geschnitten
600 g Rindsschulterfleisch, in Stücken von ca. 30 g
2 Knoblauchzehen, halbiert, Keimling entfernt
4 EL Rotweinessig
1 dl Rotwein
20 g Paprikapulver
3 dl Lacroix Rinder-Fond
40 g Kartoffeln, geschält, roh
1 Lorbeerblatt
1 Chilischote, getrocknet, zerkrümelt
1 Gewürznelke
1 dl Erdnussöl
Salz & frisch gemahlener Pfeffer



Anleitungen

Zubereitung

Die Zwiebeln in einer Kasserolle in Erdnussöl andünsten. Das Rindfleisch beifügen und ebenfalls andünsten. Den Rotweinessig, den Rotwein und das Paprikapulver in einer kleinen Schüssel gut miteinander vermengen und dem Fleisch zufügen. Den Lacroix Rindsfond und die Gewürze dazugeben, aufstossen und mit Salz und Pfeffer aus der Mühle abschmecken.

Zugedeckt im Ofen bei 160°C Heissluft 1 1/2 Std. garen lassen.

Aus dem Garraum nehmen.

Die Kartoffel mit der Bircherraffel darüber raffeln (dient zur Bindung des Kochguts). Aufkochen lassen, umrühren und 1 Minute leise köcheln lassen.

Vom Kochherd nehmen und beiseite stellen.

Anrichten

Das Gulasch mit Spätzli oder Salzkartoffeln servieren.

Rezept kreiert von Stefan Meier, Gasthaus Rathauskeller AG, Zug

Produkt



Rinder-Fond