

# La Cocina Rezept

## Gulasch vom Rind

Kategorie: Hauptgang

### Zutaten:

1,5	kg	Rindfleisch; Keule	Die Menge an Zwiebeln richtet sich nach dem Volumen des Fleisches, das heißt, zwei gleichgroße Schüsseln sind gleich befüllt. Einmal mit Fleisch und einmal mit Zwiebeln. Das Gewicht ist unterschiedlich, das Volumen ist gleich.
500	g	Zwiebeln, streifen	
5	EL	Pflanzenöl	In einem großen Topf mit viel Fläche, Pflanzenöl bei hoher Temperatur erhitzen und das Rindfleisch darin anbraten. Hierbei sollte das Fleisch genügend Auflagefläche haben und nicht direkt umgerührt werden, um Röststoffe bilden zu können. (Ist der Topf nicht groß genug, erst die Hälfte anbraten, das Fleisch zur Seite legen und dann die zweite Hälfte anbraten.)
2	EL	Tomatenmark	
2	TL	Paprikapulver, edelsüß	Ist das Fleisch von allen Seiten braun, können die Zwiebeln hinzugegeben werden. Auch diese werden angebraten. Sind wieder Röststoffe entstanden, Tomatenmark dazugeben und anschwitzen.
2	TL	Paprikapulver, scharf	
2	EL	Butter	Um die Röststoffe vom Boden zu lösen, etwas Rotwein dazugeben. Paprika Pulver mit anschwitzen und bei erneuter Röststoffbildung, wieder mit Rotwein ablöschen.
1	TL	Kümmel	
1	Stk.	Knoblauchzehe	Die restlichen Gewürze, sowie Zitronenzeste und Knoblauchzehe, lassen sich mit etwas Butter vermengt leicht zerhacken und können so zum Gulasch gegeben werden. Mit Salz und Pfeffer würzen. Das Gulasch zugedeckt bei geringer Temperatur für min. 40 min schmoren lassen. Der Großteil der Zwiebeln ist verkocht und dickt dadurch das Gulasch an.
1	Stk.	Nelke	
1	Stk.	Lorbeerblatt	
		Zitronenzeste	
		trockener Rotwein	
		Salz, Pfeffer	

Die restlichen Gewürze, sowie Zitronenzeste und Knoblauchzehe, lassen sich mit etwas Butter vermengt leicht zerhacken und können so zum Gulasch gegeben werden. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Das Gulasch zugedeckt bei geringer Temperatur für min. 40 min schmoren lassen. Der Großteil der Zwiebeln ist verkocht und dickt dadurch das Gulasch an.