

Rindergulasch

Gesamtzeit: 2 h 5 min

Schwierigkeitsgrad: mittel

Portionen: 4 Personen

Rindergulasch

600 g Rindergulasch

400 ml Jürgen Langbein Rinder-Fond Bio

200 ml Rotwein

4 g Ingwer, frisch

4 Große(s) Schalotten

3 Esslöffel Leverno Bio Tomatenmark

3 Esslöffel Rapsöl

1 Knoblauchzehe

1 Bio-Zitrone, Abrieb

2 Teelöffel Paprikapulver, scharf

1 Teelöffel Majoran, getrocknet

0.5 Teelöffel Chiliflocken

Rindergulasch

1.

Schalotten in Viertel schneiden und in einem gusseisernen Topf mit 1 EL Öl andünsten und dann herausnehmen.

Öl wieder in den Topf geben und das Rindergulasch bei hoher Hitze anbraten (ggf. in einzelnen Portionen anbraten). Tomatenmark hinzugeben. Hitze etwas reduzieren, Schalotten zu dem Fleisch geben und mit Rotwein ablöschen. Einmal aufkochen lassen.

Knoblauch und den Ingwer schälen und klein schneiden. Dies dann gemeinsam mit dem Zitronenabrieb und den Gewürzen in den Topf geben und unterrühren.

Rinder-Fond dazugeben, den Deckel auf den Topf setzen und das Rindergulasch für ca. 90 min. bei geringer Hitze köcheln lassen. Nach der Garzeit das Rindergulasch nochmal abschmecken.