

HEIMATKÜCHE

Superzartes saftiges Gulasch ...ganz ohne anbraten



Rezept für ein saftiges Gulasch für 4 Personen

- 800 g Rindergulasch
 - 800 g Zwiebeln
 - 2 EL Butterschmalz
 - 2 EL Paprika edel süß
 - 3 EL Rotweinessig
 - 2 Lorbeerblätter
 - Schwarzer Pfeffer nach Geschmack
 - 3 Knoblauchzehen
 - 2 EL Tomatenmark 3 fach konzentriert
 - 400 ml Fleischbrühe
1. Die Zwiebeln schälen und mittel grob würfeln
 2. In einem Schmortopf das Butterschmalz erhitzen und die Zwiebelwürfel bei schwacher Hitze 30 Min. schmoren. Ab und zu umrühren
 3. Knoblauch schälen und fein hacken
 4. In einer Schüssel das Paprikapulver, das Tomatenmark, den Essig und die Fleischbrühe verrühren und zu den Zwiebeln in den Topf geben
 5. Nun das Gulaschfleisch, die Lorbeerblätter und den Knoblauch dazu geben
 6. Salzen, pfeffern, den Deckel auflegen und 3-4 Stunden bei sanfter Hitze schmoren lassen
 7. Evtl. nachwürzen und servieren