

Rindergulasch



Zutaten für vier Personen:

500 g Rindergulasch aus der Keule
Salz, Pfeffer aus der Mühle
3 EL neutrales Öl
1/2 Zwiebel
1 EL Tomatenmark (optional)
150 ml Rotwein
150 ml Gemüsebrühe
3-4 Karotten
ein Stück Petersilienwurzel oder Sellerie (optional)
grüne Oliven ohne Kern (optional)
1 Knoblauchzehe
75 g Champignons
2 TL Speisestärke

1. Fleisch in Würfel schneiden und sauber parieren.
2. Fleisch salzen und pfeffern und in 3 EL neutralem Öl in einem Schmortopf portionsweise anbraten. In Alufolie warm stellen.
3. Eine halbe Zwiebel würfeln und die Würfel kurz mit anschwitzen.
4. Zuerst mit 150 ml Rotwein und dann später mit 150 ml Gemüsebrühe ablöschen.
5. Die Karotten und die Petersilienwurzel schälen und in grobe Scheiben schneiden. Das Gemüse einschließlich der ganzen Knoblauchzehe in den Schmortopf geben.

6. Mindestens eine Stunde bei niedriger Hitze mit geschlossenem Deckel schmoren, immer wieder nachsehen, bei Bedarf Flüssigkeit (Gemüsebrühe) nachgießen.

7. Pilze schälen und in Scheiben schneiden, zugeben. Das Ganze eine weitere Stunde bei milder Hitze schmoren. Knoblauchzehe entfernen.

8. Kurz vor dem Servieren eventuell 2 TL Speisestärke in kaltem Wasser anrühren, einige Minuten köcheln, damit die Sauce sämiger wird.

Hinweise:

Eventuell noch einige grüne Oliven ohne Stein in Scheiben mitschmoren. Außerdem kann man vor dem Aufgießen im Schmortopf noch ein wenig Tomatenmark anschwitzen.

Als Beilage kann man Semmelknödel und Kartoffelsalat reichen.

Schlagworte:

mittel, Zubereitung ca. 30 min, Gesamtzeit ca. 150 min, Hauptspeisen, Fleisch, Rind, deutsch

Rezept: Kerstin, Foto: Walter Stand 10.01.2023