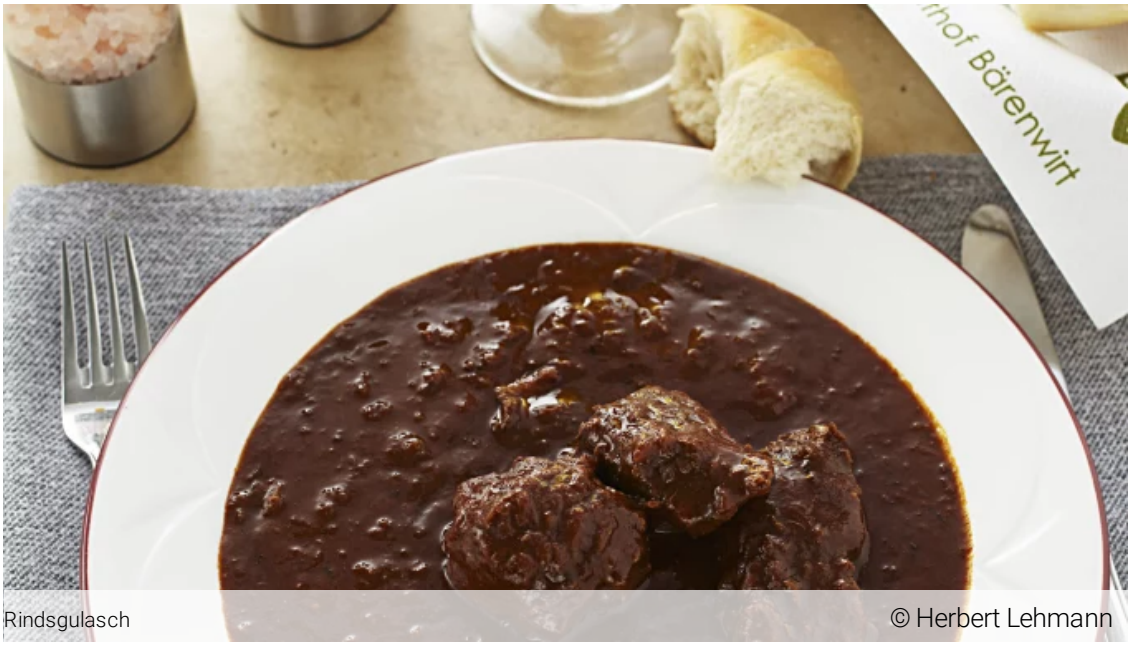
Rindsgulasch

Ein Rezept von Erich Mayrhofer, Landgasthof Bärenwirt.



Rindsgulasch © Herbert Lehmann

Infos

03:00 h Leicht

Zutaten

- 1,2 kg Wadschinken
- 1,8 kg Zwiebel
- 1 TL Paradeisermark
- 2 EL Essig
- 5 EL Paprika süß
- 1 TL Paprika scharf
- 2 Knoblauchzehen
- Majoran, Kümmel ganz, Lorbeerblatt, Salz
- 2,5 l Rindsuppe (kann man auch mit Wasser mischen
- 1 EL Schweineschmalz

Zutaten für 6 Portionen



Landgasthof Bärenwirt

-
-

Ybbser Straße 3
3252 Petzenkirchen

Zubereitung

- Kleingeschnittene Zwiebel im Schmalz langsam rösten (schöne braune Farbe).
- Tomatisieren, Paprika darunterziehen (nicht mitrösten, sonst wird der Paprika bitter) mit Essig ablöschen und mit Rindsuppe aufgießen.
- Das in Würfel geschnittene Fleisch dazugeben, die Gewürze dazu mischen und ca. 2–2,5 Std. dünsten.
- Wenn das Fleisch weich ist abschmecken und mit Mehl/Wasser Gemisch (Gmachtl) bis zur gewünschten Konsistenz abziehen.
- Aufkochen lassen und nochmals abschmecken.

Profi-Tipp

Tomatisieren: Kurz vor dem Ablöschen wird etwas Tomatenmark oder Tomatenpüree eingerührt und kurz mitgeröstet. Damit erhalten dunkle Fonds oder Saucen eine noch kräftigere Farbe.

Bierempfehlung von unserem Bier-Partner Privatbrauerei Zwettl

Zwettler Zwickl, 5,5 vol.%. Dieses naturtrübe Bier stimmt mit seiner klassischen Hefetrübung und einer cremigen Konsistenz ideal auf ein saftiges Gulasch ein. Des Gulasch leichte Paprikaschärfe wird von der dezenten Hopfenbittere des Bieres etwas gemildert. Eine Kombination, die ein großartiges Geschmackserlebnis bietet!



Landgasthof Bärenwirt

Ybbser Straße 3
3252 Petzenkirchen