



Gulasch

In diesem leckeren Rezept wird das klassische Gulasch mit frischer Paprika verfeinert. Und schon kann einfach niemand der raffinierten Soße widerstehen.

etwa 6 Portionen  etwas Übung erforderlich  bis 40 Minuten



Zutaten:

Gulasch:

700 g Gemüsezwiebeln
1000 g Rindergulasch (aus der Haxe/Ferse)
Salz
frisch gemahlener Pfeffer
6 EL Speiseöl
400 g passierte Tomaten (Füllmenge)
250 ml Rotwein (Burgunder)
250 ml Portwein
500 ml Rinderfond oder Fleischbrühe
250 g rote Paprikaschoten
2 EL Wasser

Zum Verfeinern:

1 Knoblauchzehe
1 TL Kümmelsamen
Majoran
Zitronenschale
150 g Dr. Oetker Crème fraîche Classic

Wie bereite ich ein klassisches Gulasch vom Rind zu?:

1 Gulasch vorbereiten:

Zwiebeln abziehen und in kleine Würfel schneiden. Rindfleisch mit Salz und Pfeffer würzen.

2 Gulasch anbraten:

2-3 EL Öl in einem Bratentopf erhitzen. Die Fleischwürfel darin in 2- 3 Portionen von allen Seiten kräftig anbraten. Angebratene Fleischstücke herausnehmen, die übrigen Fleischwürfel ebenso anbraten. Hitze reduzieren, dann die Zwiebelwürfel hinzufügen und andünsten. Die Zwiebeln salzen und pfeffern.

3 Gulasch schmoren:

Erst die passierten Tomaten, dann Rotwein und Portwein nacheinander dazugeben. Das Ganze aufkochen und auf etwa 1/3 einreduzieren. Das angebratene Fleisch dazugeben und alles 1-2 Min. kochen. Rinderfond oder Brühe dazugeben. Das Fleisch etwa 1 Std. mit Deckel bei mittlerer Hitze schmoren.

- 4 Paprika putzen, waschen und grob zerkleinern. Paprikastücke mit 2 EL Wasser in einen Rührbecher geben und pürieren. Pürierte Paprika zum Gulasch geben und weitere 30-45 Min. schmoren.

5 Gulasch verfeinern:

Knoblauchzehe abziehen, mit dem Kümmel, Majoran und Zitronenschale fein hacken und am Schluss zum Gulasch geben. Crème fraîche unterrühren und evtl. nochmals mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Tipps aus der Versuchsküche

- Anstelle von Rindfleisch kann für das Gulasch auch mageres Schweinefleisch (Schmorzeit insgesamt etwa 60 Min.) verwendet werden.
- Das Gulasch lässt sich prima einfrieren.
- Eine leckere Beilage zum Gulasch sind Nudeln, Kartoffeln, Spätzle, Knödel oder [Rotkohl](#).
- Für ein Gulasch ohne Alkohol den Rotwein und Portwein durch Rinderfond ersetzen. Die Farbe des Gulasch wird dann etwas heller sein.