

## Zartes Rindergulasch - so wird es besonders saftig

VORBEREITEN

30  
Min.

ZUBEREITEN

90  
Min.

NIVEAU



### Zutaten für 6 Portionen

1 kg Rinderschulter  
2 Gemüsezwiebeln  
2 Knoblauchzehen  
2 Esslöffel Butterschmalz  
2 Lorbeerblätter  
1 Esslöffel Paprika edelsüß  
3 Esslöffel Tomatenmark  
300 ml Rotwein  
Salz, Pfeffer  
0,5 Teelöffel Kümmel  
20 g Butter  
1 Zitrone  
200 ml Wasser

Sonntagsessen par excellence - das zarte Rindfleisch wird saftig geschmort und in einer deftigen, dunklen Sauce serviert. Dieser Klassiker ist nicht ohne Grund eines der beliebtesten Gerichte der Deutschen.

- 1 -

Rindfleisch in 2-3 cm dicke Würfel schneiden. Zwiebeln schälen und grob würfeln, Knoblauch schälen und in

dünne Scheiben schneiden.

- 2 -

Butterschmalz in einem Topf erhitzen, Fleisch darin scharf anbraten, herausnehmen und beiseitestellen. Zwiebeln mit Knoblauch in den Topf geben und im Bratfett goldbraun schmoren. Lorbeerblätter, Paprikapulver und Tomatenmark dazugeben, 5 Minuten schmoren.

- 3 -

Zwiebeln mit Rotwein ablöschen und aufkochen. Fleisch zugeben, mit Salz und Pfeffer würzen. Wasser hinzufügen und zugedeckt bei schwacher Hitze ca. 90 Min köcheln lassen.

- 4 -

Kümmel in einer Pfanne ohne Fett rösten, bis die Samen zu duften beginnen und in der Pfanne springen. Im Mörser grob zermahlen. Zitronenschale fein abreiben und mit geröstetem Kümmel unter das Rindergulasch rühren. Aufkochen und servieren.