



Hauptgang

# Rindsgulasch

## Rezept für 6 Personen

### Zutaten :

Legende: TL = Teelöffel, EL = Esslöffel, MSP = Messerspitze, dl = Deziliter (1/10), cl = Centiliter (1/100)

1,2 kg	Mageres Rindfleisch in Stücke geschnitten
1 kg	Zwiebeln in Streifen geschnitten
100 gr	Tomatenpüree
1/2 lt	Rotwein (vorzugsweise ein schwerer Wein, kein Landwein)
0,5 lt	Rindsbouillon
ca. 100 gr	Rosenpaprika
1 dl	Olivenöl, kalt gepresst
4	Knoblauchzehen
1	Ceste de Citron (etwas Zitronenschale)
1 1/2 TL	Kümmel
	Salz
	Pfeffer

### Zubereitung:

Fleisch, Zwiebeln	In einer Kasserolle das Olivenöl erhitzen, die Zwiebeln und das Fleisch zufügen und andünsten, bis alle Flüssigkeit eingekocht ist.
Tomatenpüree, Rosenpaprika	Das Tomatenpüree beifügen und anrösten. Den Rosenpaprika beifügen und umrühren.
Rotwein	Mit dem Rotwein ablöschen und die Bouillon hinzufügen. Circa 2-3 Stunden köcheln lassen.
Knoblauch, Kümmel, Zitronenschale	Die fein gehackten Knoblauchzehen zusammen mit dem Kümmel und der Zitronenschale hinzufügen. Nochmals 10 Minuten ziehen lassen, damit sich die Gewürze entfalten.

**Tipp:** Dazu passt Kartoffelstock.