

# Rotwein-Gulasch

---

 [happy-mahlzeit.com/2020/01/05/rotwein-gulasch/](https://happy-mahlzeit.com/2020/01/05/rotwein-gulasch/)

## Zutaten für 4 - 6 Personen:

- 1 kg Rinderschulter ohne Knochen
- 2 Gemüsezwiebeln, ca. 500g
- 1 - 2 Knoblauchzehen
- 1/2 Zitrone
- 350ml Rotwein
- 3 EL Tomatenmark
- 2 - 3 Lorbeerblätter
- 1 EL Paprikapulver, edelsüß
- 1/2 TL Kümmelsamen
- Salz
- Pfeffer
- 2 EL Butterschmalz

## Zubereitung:

Das Fleisch in 2 - 3cm dicke Würfel schneiden. Die Zwiebeln pellen und grob würfeln. Den Knoblauch pellen und in Scheiben schneiden. Butterschmalz in einem Bräter erhitzen und das Fleisch darin rundum anbraten, herausnehmen. Zwiebeln und Knoblauch in den Bräter geben und goldbraun schmoren.

Tomatenmark, Paprikapulver und Lorbeer zufügen und ca. 5 Minuten schmoren lassen. Mit Rotwein ablöschen, aufkochen, das Fleisch zugeben und mit Salz und Pfeffer würzen. 200ml Wasser angießen und zugedeckt bei milder Hitze 2 Stunden köcheln lassen.

Kümmelsamen in einer Pfanne ohne Fett rösten, bis sie zu duften beginnen und in der Pfanne springen. Dann im Mörser grob zermahlen. Zitronenschale fein abreiben, mit dem Kümmel unter das Gulasch rühren und nochmal aufkochen lassen.

Rezept: Tim Mälzer