

Christiane Herzog | Gulasch

Zutaten für 4 – 6 Personen:

- 1 kg Rindfleisch, Nacken oder Wade
- 500 g Gemüsezwiebeln
- 2 Knoblauchzehen, nach Geschmack auch mehr
- 1 EL Rotwein-Essig
- 1/8 Liter Fleischbrühe
- 1 Liter Rotwein
- 3 EL Keimöl
- reichlich Paprikapulver, süß und scharf
- etwas gemahlener Kümmel
- Salz
- Pfeffer, frisch gemahlen

Zubereitung:

Das Fleisch waschen, trockentupfen und in Würfel schneiden.

Zwiebeln schälen, in kleine Würfel schneiden und im erhitzten Öl glasig dünsten. Fleisch dazugeben und mit anbraten. Geschälte Knoblauchzehen mit Salz fein zerdrücken und mit Pfeffer, süßem Paprika, etwas Kümmel und Essig unter das Gulasch mischen. Sofort mit Fleischbrühe aufgießen und bei schwacher Hitze schmoren lassen. Nach und nach mit Rotwein begießen.

Sobald das Fleisch weich ist, mit beiden Paprikasorten, je nach gewünschter Schärfe, abschmecken. Nochmals kurz durchkochen lassen.

Rezept: Christiane Herzog

Quelle: Zu Gast bei Christiane Herzog