

# Rindergulasch Rezept

Bei diesem Rezept für Rindergulasch handelt es sich um ein klassisches ungarischer Paprika Gulasch. Das Rindergulasch zeichnet sich durch seinen klaren Paprika Geschmack aus. Eben ein typisch ungarisches Rezept.

## Zutaten: für 4 Personen

1000 g Schildstück vom Rind aus der Schulter (**Gibt's bei mir**)  
2-3 Zwiebeln  
1 Knoblauchzehe  
3 EL ungarisches Paprikapulver mild (**Gibt's bei mir**)  
1 TL Rosenpaprika scharf  
Salz  
1 EL Tomatenmark  
1/4 Liter Wasser  
1/4 Liter trockenen Rotwein (**Gibt's bei mir**) **Siehe Weinempfehlung**  
2 EL Mehl  
100 g saure Sahne



## Zubereitung:

Für das **Rindergulasch** als erstes das Rindfleisch in Würfel schneiden. Vorher den Fettdeckel wegschneiden

Die Zwiebeln schälen und in kleine Würfel schneiden. Den Knoblauch schälen und mittels einer Knoblauchpresse zu den Zwiebeln pressen. Man kann den Knoblauch auch mit einem Messer fein schneiden.

In einem ausreichend großen Topf etwas Öl erhitzen.  
Die Rindfleisch Würfel rundum gut anbraten.  
Die Zwiebeln und den Knoblauch zum Gulasch geben und kurz glasig braten lassen.

Den Topf von der Herdplatte zur Seite ziehen, das Paprikapulver darüber streuen und mit einem Rührlöffel gut mit dem angebratenen Fleisch mischen. Hier unbedingt den Topf von der Hitze nehmen, da der Paprika recht schnell bitter wird.

Salzen, das Tomatenmark, den Rotwein und die restliche Flüssigkeit dazugeben.  
Jetzt erst den Topf wieder auf die Heizplatte zurück stellen und das Rindergulasch auf kochen lassen.  
Der Rotwein gibt diesem Gulasch Rezept einen besonderen Geschmack, da die Säure und der typische Wein Geschmack gut mit dem Paprikapulver harmoniert.

Bei Zurück gedrehter Temperatur, je nach Fleischqualität, das Gulasch 1 ½ - 2 Stunden schmoren, das heißt bei niedriger Temperatur kochen, lassen.

Eventuell immer wieder etwas Flüssigkeit in das Rindergulasch nachgießen.

Das Gulasch nochmals nach persönlichem Geschmack mit Salz nachwürzen.  
Das Mehl in die saure Sahne einrühren und das Rindergulasch damit binden und nochmal ein paar Minuten kochen lassen. Mit Spätzle oder Knödel servieren!

Weinempfehlung:

## Firriato Santagostino IGT

Dieser Syrah/ Nero d Avola kommt aus Sizilien und ist einer meiner Lieblingsweine

