Omas Klassiker

Rindergulasch

Zart und saftig

Omas Rindergulasch

Zutaten:

Für 2 Personen:

- 500 g Rindergulasch
- 2 Zwiebeln
- 1 EL Mehl
- 1 Tomate
- 1 EL Tomatenmark
- 100 ml Rotwein
- 150 ml Rinderbrühe
- Öl zum Anbraten
- Salz, Pfeffer, Paprika, Chili und andere Gewürze nach Wahl
- Optional 2 Kartoffeln

Zubereitung:

Zwiebeln schälen, grob würfeln und mit etwas Öl in einer Pfanne anbraten.

Tomate klein schneiden und mit anbraten. Mehl und Tomatenmark unterrühren. Zum Schluss das Gulasch hinzufügen und gut anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Wein und Rinderbrühe hinzugeben. Nach Geschmack würzen und circa 2 Stunden in der Pfanne bei geschlossenem Deckel schmoren, bis das Fleisch ganz zart ist und die Brühe sämig eingekocht ist. Wer keinen Alkohol möchte, nimmt einfach entsprechend mehr Rinderbrühe. Wer möchte, kann zum Schluss auch ein paar Kartoffeln klein schneiden und mitkochen, das macht das Gulasch noch sämiger.

Dazu passt ganz wunderbar selbstgemachtes Baguette

Eine detaillierte Beschreibung mit Bildern gibt es auf:
https://www.bellasblog.de/omas-rezepte/herzhaft/gulasch/