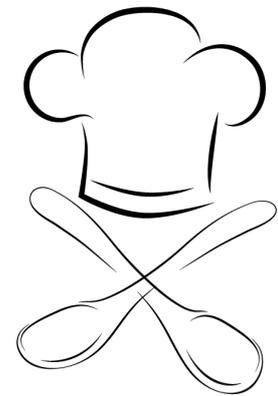




Unsere Rezeptempfehlung: Rindergulasch (4 Personen)

Zutaten:

- 800 g Rindergulasch
- 1 große Zwiebel, fein gewürfelt
- 2 Zehen Knoblauch, fein gewürfelt
- 2 EL Butterschmalz
- 3 TL Paprikapulver, rosenscharf
- 3 EL Paprikapulver, edelsüß
- 1 EL Tomatenmark
- 150 ml Rotwein
- 800 ml Rinderbrühe
- 2 EL Zucker
- Salz und Pfeffer nach Bedarf
- 4 Zweige Majoran, die Blätter davon, grob gehackt
- ½ Bund Petersilie, fein gehackt
- 2 Lorbeerblätter
- 3 große Kartoffeln, in Würfel geschnitten
- 1 große Karotte in Scheiben geschnitten
- 2 Paprikaschoten, klein gewürfelt



Zubereitung:

Rindfleischwürfel im Butterschmalz 5 Minuten anbraten, dabei umrühren, dann die Zwiebeln und Knoblauchstücke dazugeben, weitere 5 Minuten mitdünsten. Mit Rinderbouillon und Rotwein ablöschen, mit Salz, Pfeffer, Zucker, Paprikapulver, Lorbeerblättern, Tomatenmark und Majoran würzen. Dann bei geschlossenem Deckel ca. 60 Minuten bei kleiner Hitze schmoren.

Die Kartoffel-, Paprika und Karottenstücke zugeben und weitere ca. 20 Minuten köcheln lassen, bis das Gemüse gar ist. Dann Petersilie unterrühren und heiß servieren.

Guten Appetit!!!

Empfohlen von: **Sonja**