



# Ungarisches Rindergulasch mit Paprika & Zwiebeln



## Zutaten

### Menge

ggf. 80 ml	Wasser
ggf. 2 TL	Speisestärke
1/2	unbehandelte Zitrone
2 EL	Butterschmalz
500 ml	Rinderfond
1	Knoblauchzehe
	schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen
	Salz
1/2 TL	Kümmel
2 EL	Tomatenmark
3 TL	Paprikapulver
1 kg	Rindfleisch, z.B. aus der Schulter
500 g	Zwiebeln
	Salz
1	Lorbeerblatt

## Tipp

Zu unserem ungarischen Rindergulasch passen perfekt unsere selbstgemachten Hefeknödel, oder Salzkartoffeln.

## Rezeptinfo

### Zutaten für 4 Portionen

Zubereitungszeit: 30 Min. + 1 Std. Schmorzeit

pro Portion: 2833 kJ, 677 kcal, 15,1 g Kohlenhydrate, 68,8 g Eiweiß, 38,8 g Fett, 223 mg Cholesterin, 3 g Ballaststoffe

Schwierigkeitsgrad: Kosten:

## Zubereitung

Was ist das erste Gericht, was dir einfällt, wenn du an Ungarn denkst? Richtig, Gulasch! Wir zeigen dir, wie du ein ungarisches Rindergulasch ganz einfach zuhause selbermachen kannst! Unser Gulasch braten wir zunächst kurz an, bevor wir es in einem Rinderfond mit Knoblauch, Paprikapulver, Zwiebeln, Kümmel und Lorbeer schmoren lassen. Zu unserem Gulasch schmecken am besten selbstgemachte Hefeknödel oder Kartoffeln. Probiere unser Rezept unbedingt einmal aus! Unser leckeres Rindergulasch ist wirklich super einfach nachgemacht und schmeckt mega lecker! So einfach geht's:

### Step 1:

Für das Gulasch schneidest du das Fleisch in mundgerechte Stücke, brätst es in Butterschmalz an und würzt es mit Salz. Sobald das Fleisch von allen Seiten angebraten ist, aus dem Schmortopf nehmen.

### Step 2:

Zwischenzeitlich die Zwiebeln schälen, fein würfeln und zusammen mit der ebenfalls fein gewürfelten Knoblauchzehe in den Topf geben, in dem das Fleisch gebraten wurde. Die Zwiebeln lässt du schön braun werden. Dann gibst du das Paprikapulver, das Mehl und das Tomatenmark dazu und röstest alles nochmals kurz an.

### Step 3:

Jetzt kommt das Fleisch wieder in den Topf und du gießt alles mit dem Fond auf, bis das Fleisch gerade bedeckt ist. Den Rinderfond mit dem Lorbeerblatt, dem Kümmel, Salz und Pfeffer würzen. Das Gulasch lässt du nun bei mittlerer Hitze ca. eine Stunde vor sich hin köcheln, bis das Fleisch schön weich ist.

### Step 4:

Danach schmeckst du alles mit Zitronenabrieb ab und bindest ggf. mit etwas in Wasser gelöster Speisestärke ab.