

KLASSISCHES GULASCH

(für 4 Personen)



Du brauchst:

- | | |
|--|----------------------------|
| 4 Schalotten | 800 ml Lacroix Kalbsfond |
| 2 EL Pflanzenöl | 1 unbehandelte Bio Zitrone |
| 900 g Gulaschfleisch vom Rind,
in Würfel von etwa 3 cm
Kantenlänge geschnitten | 1/2 TL Kümmel |
| 2 EL Tomatenmark | 2 EL weiche Butter |
| 3 EL Mehl | 3 EL Speisestärke |
| 2 TL Paprikapulver edelsüß | Salz |
| 3 Lorbeerblätter | Pfeffer |
| 200 ml Rotwein | |

So geht's:

1. Die Schalotten schälen und in Würfel schneiden.
2. Das Öl in einem Bräter erhitzen. Das Fleisch von allen Seiten scharf darin anbraten. Schalotten dazu geben und kurz mitbraten. Tomatenmark einrühren und anschwitzen. Mit Mehl und Paprikapulver bestäuben und anschließend mit dem Rotwein ablöschen. Wenn die Flüssigkeit fast ganz verkocht ist, den Lacroix Kalbsfond angießen. Lorbeerblätter dazugeben und alles einmal aufkochen. Danach für ca. 90 Minuten bei niedriger Hitze schmoren lassen.
3. Die Zitrone heiß waschen und dann mit Hilfe eines Sparschälers rundherum schälen. Das Gelbe der Schale in feine Streifen schneiden. Butter auf ein Kochbrett geben und flach drücken. Kümmel und Zitronenschale darauf geben und mit einem Messer alles fein hacken. Die Gewürzbutter dann zum Gulasch geben und alles mit Salz und Pfeffer abschmecken. Falls die Sauce noch zu flüssig ist, die Stärke in etwas kaltem Wasser auflösen, das Gulasch einmal aufkochen und mit der Stärke nach Belieben abbinden.

Tipp:

Das Gulasch auf möglichst kleiner Hitze schmoren, nicht sprudelnd kochen lassen. Das Fleisch sollte am Ende der Garzeit butterweich sein. Wenn es das noch nicht ist: Einfach länger schmoren lassen. Statt mit Rindergulasch kannst du auch Kalbsgulasch oder Rind- und Schweinefleisch zu gleichen Teilen zubereiten.

