Rindergulasch

Hauptgerichte · 4 Portionen · Arbeitszeit 15 Min. · Gesamtzeit 1 Std. 45 Min.

Rezept online

ZUTATEN

- 400 g Zwiebeln, halbiert
- 1 Knoblauchzehe
- 30 g Öl
- 800 g Rindergulasch (Schulter oder Wade), in 3-cm-Würfeln
- 40 g Tomatenmark
- 2 EL Paprikapulver edelsüß
- 1 TL Paprikapulver rosenscharf
- 200 g Rotwein (oder Wasser)
- 200 g Wasser
- 2 TL Gemüsebrühpaste
- 1 Lorbeerblatt, 1 TL getrockneter Majoran
- 20 g Speisestärke, mit 30 g Wasser angerührt
- Salz, Pfeffer

ZUBEREITUNG

1. Zwiebeln und Knoblauch **4 Sek./Stufe 5** zerkleinern. Öl zugeben und **5 Min./120°C/Stufe 1** dünsten.
2. Fleisch, Tomatenmark und Paprikapulver zugeben und ohne Messbecher **3 Min./120°C/Linkslauf/Sanftrührstufe** anschwitzen.
3. Rotwein, Wasser, Brühpaste, Lorbeer und Majoran zugeben. Gareinsatz als Spritzschutz aufsetzen und **80 Min./100°C/Linkslauf/Sanftrührstufe** schmoren.
4. Fleisch probieren – ist es noch nicht zart, weitere 10–15 Min. garen. Lorbeerblatt entfernen.
5. Angerührte Stärke zugeben und **2 Min./100°C/Linkslauf/Sanftrührstufe** binden. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

> **Tipp:** Für kräftige Röstaromen das Fleisch vorher portionsweise in der Pfanne scharf anbraten. Dazu passen Spätzle, Nudeln oder Salzkartoffeln.

Heruntergeladen am 24.11.2026 von https://tm5-rezepte.de/