



Gulasch Daily Gust Style

Zubereitungszeit: ca. 40 Minuten (zzgl Schmorzeit)

Ergibt: 4 - 6 Portionen

Zutatenliste:

1,5 kg Bugblatt vom Rind	350 ml Rotwein
750 g Zwiebeln	200 g Dosentomaten
1 Knoblauchzehe	200 ml Wasser
2 EL Butterschmalz	1 TL Piment d'Espelette
5 EL Paprikapulver Edelsüß	1 Msp Kreuzkümmel, gemahlen
3 Lorbeerblätter	1 TL Zitronenöl
1 EL Sojasauce	Salz, Pfeffer



Zubereitung:

Die Zwiebeln schälen und grob würfeln. Den Knoblauch ebenfalls schälen und in feine Scheiben schneiden. Das Rindfleisch in ca. 3 x 3 cm große Stücke schneiden.

In einem Bräter das Butterschmalz erhitzen und das Fleisch darin portionsweise scharf anbraten und salzen. Herausnehmen, Hitze etwas reduzieren und die Zwiebeln und den Knoblauch im Bräter goldbraun anrösten. Mit dem Paprikapulver bestreuen, Lorbeer und Tomatenmark zugeben. Weitere 5 Minuten schmoren.

Fleisch wieder in den Topf geben, mit Rotwein und Sojasauce ablöschen und auf ca. die Hälfte reduzieren lassen. Anschließend mit dem Wasser und den Dosentomaten aufgießen und abgedeckt bei milder Hitze kochen, bis das Fleisch zart ist (ca. 2 Stunden). Gelegentlich umrühren und ggf. Wasser nachgießen.

Vor dem Servieren die Sauce mit Kreuzkümmel, Zitronenöl, Pfeffer und Piment d'Espelette abschmecken.

Mein Tipp:



Für noch mehr Geschmack das Gulasch am Vortag zubereiten. Am nächsten Tag vorsichtig erwärmen und dann erst final abschmecken.

Optional kannst du für das Gulasch [geschmorte Paprika](#) leicht anrösten und vor dem Servieren zur Sauce geben und darin erwärmen.