

NEUENSCHWANDER  
N

# RINDS- GULASCH



Amore per la tradizione.

## Zutaten

FÜR 4 PERSONEN, ZUBEREITUNGSZEIT: 3H  
SCHWIERIGKEIT: MITTEL

1.2 kg	Rindfleisch (Schulter)
400 g	Lauch
300 g	Karotten
3	Knoblauch
2	Chili
2	Lorbeerblatt
2	Zwiebel
8 dl	Bratenfond
7 dl	Rindsbouillon
2 dl	Rotwein
180 g	Tomatenpüree
400 g	Kartoffeln
2 EL	Paprikapulver edelsüss
	Salz
	Pfeffer
	Blatt Petersilie
	Sauerhalbrahm

## RINDSGULASCH

Das Nationalgericht Ungarns ist ein eher zeitaufwändiges Gericht aber der Aufwand lohnt sich. Ein schmackhaftes Gulasch zeichnet sich durch zartes Rindfleisch und den typischen Gulasch Saft aus. Dazu ein Stück Brot und dem Festessen steht nichts mehr im Wege.

## Zubereitung

1. Fein geschnittener Knoblauch und Chili zusammen mit den Lorbeerblättern in einem grossen Topf in Öl kurz andünsten.
2. Zwiebeln schälen und in 0.5 cm grosse Würfel schneiden. Die in 3 cm grosse Würfel geschnittene Rinderschulter in den Topf geben und rundum kräftig anbraten. Zwiebeln hinzugeben und gut mischen.
3. Tomatenpüree hinzugeben und gut unterrühren. Lauch in 2 cm breite Streifen schneiden. Karotten in 2 cm grosse Würfel schneiden. Lauch und Karotten ebenfalls hinzugeben und gut mischen.
4. Pfeffer, Salz und Paprikapulver hinzugeben.
5. Rotwein begeben und einreduzieren. Bratenfond und Rindsbouillon mit einigem Abstand hinzugeben und zugedeckt 2h köcheln lassen.
6. Kartoffeln in 3 cm grosse Würfel schneiden und hinzugeben. Weitere 30 min zugedeckt köcheln lassen.
7. Petersilie fein hacken. Gulasch anrichten und mit Sauerrahm und Petersilie garnieren.

## Empfohlene Produkte



Olivenöl extra vergine Fructus Bio  
Art: 010213



Bio Rinder-Fond  
Art: 410614



Barbera Monferrato Sup.  
DOCG 2015, Art: 010916