Schrift: Klein Normal Groß

Fleisch

Herzhaftes Rindergulasch

Langsam geschmortes Gulasch mit intensiver Sauce und viel Aroma.



Zutaten

1 kg	Rindergulasch
2	Zwiebeln
2 EL	Tomatenmark
500 ml	Rinderfond
1 TL	Paprikapulver edelsüß
1	Lorbeerblatt
2 EL	Öl

VORBEREITUNG	KOCHZEIT	PORTIONEN	SCHWIERIGKEIT	BEWERTUNG	AUTOR
0 Min.	120 Min.	6	Mittel	★ 5,0 (1)	Anna Genuss

Arbeitsschritte

1. **Schritt 1**
   Fleisch portionsweise scharf anbraten und herausnehmen.
2. **Schritt 2**
   Zwiebeln anschwitzen, Tomatenmark rösten und mit Fond ablöschen.
3. **Schritt 3**
   Gewürze und Fleisch zugeben, abgedeckt etwa 90 Minuten schmoren.
4. **Schritt 4**
   Sauce abschmecken und servieren.

Erstellt über Wkwh · 15.11.2026 13:22