

MEIERHOF



RASSFELD

Klassisches Rinder-Gulasch

Zutaten

für 4 Portionen

600 g	Rindergulasch - walnussgroße Stücke*
300 g	Schalotten - geschält und halbiert
40 g	Tomatenmark
200 ml	Rotwein - alternativ roter Traubensaft
400 ml	Rinderbrühe oder Rinderfond
3 EL	Butterschmalz oder Pflanzenöl
1	Knoblauchzehe - geschält, klein geschnitten
1 EL	Zitrone, Abrieb - unbehandelt bzw Bio
2 TL	Paprikapulver, edelsüß
1/2 TL	Majoran
1	Messerspitze Cayennepfeffer

Zubereitung

Als erstes die Schalotten abziehen, halbieren und in ca. 1 EL Butterschmalz in einem Bräter oder großen Topf goldgelb anbraten. Herausnehmen und zur Seite stellen.

Nochmals 1 EL Butterschmalz im Bräter/Topf erhitzen und bei hoher Temperatur das Fleisch portionsweise anbraten, so dass es schön Farbe annimmt. Dabei erst nach ca. 1 Minute das erste Mal wenden, damit das Fleisch eine schöne Bräune annimmt und sich Röstaromen bilden.

Anschließend die Schalotten zum Fleisch geben, sowie das Tomatenmark. Hitze etwas reduzieren, denn das Tomatenmark sollte nicht anbrennen.

Mit dem Rotwein ablöschen und die Hitze wieder erhöhen. Den Rotwein zu 2/3 verkochen lassen damit auch die Säure gut verfliegt.

Den Knoblauch, Zitronen-Abrieb, Paprikapulver, Majoran und Cayennepfeffer hinzufügen und kurz unterrühren.

Dann direkt die Rinderbrühe dazu gießen und alles zugedeckt für ca. 1,5 Stunden bei geringer Hitze auf der Herdplatte garen. Am Ende das Gulasch eindicken und noch einmal abschmecken.

Dazu schmecken Bauernspätzle mit Gemüse der Saison und ein leckerer Rotwein aus unserem Weinsortiment.

Wir wünschen Ihnen und Ihren Gästen einen guten Appetit!

MEIERHOF RASSFELD

Landspezialitäten GmbH & Co. KG

Meier-zu-Rassfeld-Weg 13, 33330 Gütersloh, www.meierhof.de, e-mail: verwaltung@meierhof-rassfeld.de
Telefon Verwaltung: 05241 337280, Hof-Laden 05241 337281, Telefax: 05241 337282