Klassisches Rindergulasch

Zutaten:

- 600 (1000) g Rindergulasch walnussgroße Stücke
- 300 (500) g Schalotten geschält und halbiert
- 40 (70) g Tomatenmark
- 200 (300) ml Rotwein (trocken)
- 400 (600) ml Rinderbrühe oder Rinderfond
- 3 (5) EL Butterschmalz z.B. Buttaris; Alternativ Pflanzenöl
- 1 (1,5) Knoblauchzehe geschält, klein geschnitten
- 1 (1,5) EL Zitrone, Abrieb unbehandelt bzw Bio
- 2 (3) TL Paprikapulver, edelsüß / scharf
- 1/2 (1) TL Majoran
- 1 (1,5) Messerspitze Cayennepfeffer
- etwas Sambal Olec

Zubereitung:

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



- Dann erhitzt Du wieder ca. 1 EL Butterschmalz in Deinem Bräter/Topf und brätst bei **sehr hoher Temperatur portionsweise** das Fleisch gut an, so dass es schön Farbe annimmt. Dabei erst nach **ca. 1 Minute** das erste Mal

wenden, damit nicht zu viel **Hitze** vom Boden **entweicht**, das **Fleisch** eine schöne **Bräune** annimmt und sich **Röstaromen** bilden. Die Portionen entsprechend zur Seite stellen.

HINWEIS: *Das Fleisch solltest Du auf jeden Fall portionsweise anbraten. Denn wenn Du das gesamte Gulasch auf einmal in den Topf gibst, bildet sich Flüssigkeit. Dann kocht das Fleisch statt zu braten und wird zäh.*



- Anschließend gibst Du das angebratene **Fleisch** in den Bräter zur letzten Charge/Portion, die **Schalotten** dazusowiedas **Tomatenmark** damit es schön **mit anröstet**. Jetzt **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 edelsüß, Majoran** und **Cayennepfeffer** hinzufügen und kurz unterrühren.



- Dann direkt die **Rinderbrühe/Rinderfond** dazu gießen und alles mit Deckel für ca. **1,5 Stunden** bei relativ **geringer Hitze** auf der Herdplatte garen.

Nach einer **Stunde** mal **nachsehen**, ob Dir die **Soße** zu **flüssig** erscheint. Falls ja, kannst Du das Gulasch die letzten **20-30 Minuten ohne Deckel** weiter garen. Oder Deckel drauf lassen und am **Ende** das Gulasch **eindicken**.



- Zum **Schluss** noch einmal **abschmecken** und **gegebenenfalls** mit den Gewürzen **nachwürzen**.

HINWEIS: Nicht wundern, ich verwende bei diesem Gulasch-Rezept kein Salz, denn es wird durch die Brühe salzig genug bzw. ohnehin insgesamt sehr würzig. Falls Dir Salz fehlt, zum Schluss damit abschmecken.