

Gulasch

6 Portionen

45 min

2 h · 160 °C

Zubereitung

1 Zwiebeln halbieren und in dünne Scheiben schneiden. Im Bräter mit ausreichend Öl bei mittlerer Hitze ungefähr 30 Minuten andünsten. In der Zwischenzeit Karotten schälen und in mittelgroße Stücke schneiden.

2 Zwiebeln aus dem Topf nehmen, und beiseite stellen. Bräter sauberwischen und neues Öl hinzugeben. Das Fleisch in mehreren Portionen scharf anbraten und salzen. Den Ofen auf 160 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen.

3 Die Karotten kurz anbraten. Dann den Wein zugeben, damit den Bratensatz lösen und etwas einreduzieren lassen. Den Rinderfond, Fleisch und Zwiebeln hinzugeben, dabei sicherstellen dass das gesamte Fleisch nach Möglichkeit von Flüssigkeit bedeckt ist.

4 Den Bräter in den vorgeheizten Ofen geben und (mindestens) zwei Stunden schmoren lassen.

5 Das Fleisch aus dem Gulasch nehmen und beiseite stellen. Den verbleibenden Inhalt des Bräters in einen Topf umfüllen und mit einem Passierstab durchpassieren. Abschließend das Fleisch wieder hinzugeben und servieren.

Zutaten

1 kg Rindfleisch
5x5cm Schaufelbug
3 Gemüsezwiebeln
400 ml Rinderfond
400 ml Rotwein
2 Karotten
Gewürze

Um die Bindung der Sauce zu verbessern (insbesondere wenn die Sauce nicht durchpassiert wird) kann das Fleisch vor dem anbraten leicht bemehlt werden. Dafür einmal in Mehl wenden und sorgfältig abklopfen.

Nach Geschmack Kräuter (in einem Gewürzsack oder -sieb) hinzugeben. Große Gewürze (z.B. Lorbeerblätter) vor dem passieren herausnehmen.