HAUPTGANG

RINDSGULASCH MIT KARTOFFELN

★★★★★ (8)

2 H 30 MINUTEN
FÜR 4 PERSONEN

ZUTATEN

3-4 EL	Bratöl
800 g	Rindsvoressen (Schulter oder Nacken)
1 EL	Mehl
½ TL	Salz
½ TL	Pfeffer
600 g	Zwiebeln, in Streifen
2	Knoblauchzehen, fein gehackt
1 EL	Essig
5 dl	Rotwein
1 TL	getrockneter Majoran
1 TL	Kümmel, gemörsert
2 EL	Paprikapulver, edelsüss
1 TL	Paprikapulver, scharf
3	Lorbeerblätter
3 EL	Tomatenpüree
6 dl	Rinds- oder Kalbsfond
etwas	Salz & Pfeffer
600 g	festkochende Kartoffeln, in Würfel
200 g	Karotten, der Länge halbiert und in 3 cm langen Stücken

Zum Servieren

ZUBEREITUNG

1. Mehl, Salz und Pfeffer in einem tiefen Teller mischen. Das Fleisch darin wenden. Öl in einem Schmortopf erhitzen. Das Fleisch im heissen Öl portionenweise rundherum scharf anbraten, aus dem Topf nehmen und beiseitestellen.

2. Erneut etwas Bratöl in den Topf geben. Zwiebeln und Knoblauch zugeben und bei mittlerer Hitze ca. 10 Minuten andünsten. Mit Essig und Rotwein ablöschen und einkochen lassen, bis der Wein fast vollständig verdampft ist.

3. Fleisch mit den Gewürzen, den Lorbeerblättern und dem Tomatenpüree in den Topf geben. Mit dem Fond aufgiessen – das Fleisch sollte mit Flüssigkeit bedeckt sein. Zugedeckt bei kleiner Hitze 1½–2 Stunden schmoren. Am Schluss mit Salz und Pfeffer abschmecken.

4. In den letzten 30 Minuten Kartoffeln und Karotten beifügen und weichkochen.

5. Zum Servieren mit Peterli bestreuen und mit Brot servieren.

½ Bund	Peterli, grob gehackt
	Brot