

Rinds-Paprikagulasch

mit Crème fraiche

Zutaten für 4 Personen

800g Rindsvoressen
600g Zwiebeln
1 EL Tomatenpüree
4 EL Paprika edelsüss
1 Stk. Chili
2 dl Rotwein
1 Lorbeerblatt
1 TL Oregano gemahlen
½ TL Kreuzkümmel
1 – 1,5l schwache Rindsbouillon
Salz, Pfeffer
1 Becher Crème fraiche
Petersilie



Vorbereitung:

Zwiebeln schälen und fein schneiden.

Zubereitung:

Zwiebeln und Chili in etwas Öl andünsten, Fleisch begeben, etwas würzen und ca. 5 Minuten mitdünsten. Tomatenpüree begeben und weitere 5 Minuten bei mittlerer Hitze dünsten. Nun das Paprikapulver zugeben und ca. 1 Minute unterrühren, dann mit dem Rotwein ablöschen und etwas einkochen lassen. Oregano und Kreuzkümmel begeben und mit der Bouillon auffüllen. Das Ganze nun für 75 bis 90 Minuten bei mittlerer Hitze kochen lassen (entsprechend der Kochzeit mehr oder weniger Bouillon verwenden). Wenn das Fleisch weich ist sollte die Konsistenz der Sauce glänzen und leicht gebunden (durch die Zwiebeln) sein. Anrichten und mit Crème fraiche und Petersilie garnieren.

Tipp: Mit Kartoffelpüree oder Polenta und Peperoni aus dem Ofen servieren.

Ä Guete!