



GEWÜRZE
DER WELT



Rezeptkarte Nr. 230

Rindsgulasch mit Orangensalz



10 Minuten



3 Stunden



3 Stunden

Zutaten für 4 Personen

2 große Gemüsezwiebeln, fein gewürfelt

3 EL Butterschmalz

800 g Rinderwade, in große Stücke geschnitten

 1 TL Kümmel, gemörsert

 2 EL Tomatenmark

 2 EL Bio Paprikapulver edelsüß

 1 EL Bio Paprikapulver scharf

 Meersalz

 schwarzer Pfeffer

200 ml kräftiger Rotwein

400 ml Gemüse- oder Rinderfond

 3 Lorbeerblätter

 2 TL Bio Sizilianisches Orangensalz

150 g Pilze, z. B. Champignons oder Kräuterseitlinge, in Scheiben geschnitten

1 EL Butter

2 EL Petersilie, gehackt

Rezept

Butterschmalz in einem Bräter erhitzen und die Zwiebelwürfel langsam goldbraun braten. Tomatenmark, beide Paprikasorten, Kümmel und Fleischstücke in den Bräter geben, alles gut vermengen und 2 Minuten braten. Den Ofen auf 180 Grad vorheizen. Rotwein und Fond angießen, mit Salz und Pfeffer würzen und aufkochen. Den Lorbeer auf das Fleisch legen, den Deckel auflegen und den Bräter für 3 Stunden in den Ofen schieben. Die Pilze in der zerlassenen Butter braten. Das Fleisch aus dem Fond nehmen und warmstellen. Den Fond aufkochen und ca. 15 Minuten reduzieren. Gut mit Salz und Pfeffer abschmecken und das Fleisch wieder in die Sauce legen. Die Pilze mit dem Gulasch anrichten und direkt beim Servieren mit dem Orangensalz abrunden. Als Beilage Baguette oder Spätzle servieren.

Guten Appetit!