

Rezept für scharfen Rindergulasch

Zutaten für dieses Rezept:

- Je 800 g Rindergulasch und Zwiebeln
- 200 g Saure Sahne
- 1 Zitrone
- 1-2 Knoblauchzehe
- 5 EL Olivenöl
- Je 2 EL Mehl und Tomatenmark
- 1 TL Kümmel
- Salz, Pfeffer
- Paprika edelsüß und rosenscharf

Zubereitung des scharfen Rindergulasch:

Schneiden Sie das Fleisch in mittelgroße Würfel. Salzen und pfeffern Sie es und bestäuben es mit Mehl. Schälen Sie nun die Zwiebeln und schneiden sie in grobe Würfel. Das Olivenöl in einem Topf erhitzen und das Fleisch darin portionsweise anbraten. Nehmen Sie das Fleisch aus dem Topf und lassen es auf Küchenpapier abtropfen. Braten Sie nun die Zwiebel im Bratfett an und geben das Fleisch wieder dazu. Würzen das Ganze mit dem edelsüßen Paprika, geben das Tomatenmark und den Kümmel dazu und vermengen alles gut. Lassen Sie das Gulasch zugedeckt ca. 15 Minuten schmoren und gießen dann soviel Wasser dazu, dass das Gulasch knapp bedeckt ist. Lassen Sie das Ganze dann zugedeckt auf kleiner Flamme ca. 1,5 Stunden schmoren.

Abschließend schälen Sie die Knoblauchzehe, pressen sie mit einer Knoblauchpresse in den Topf, geben die abgeriebene Schale der Zitrone dazu und würzen ordentlich mit dem scharfen Rosenpaprika. Lassen Sie das Ganze dann noch einige Minuten ziehen.

Servieren:

Geben Sie je eine Portion scharfen Rindergulasch auf einen Teller und garnieren ihn mit einem Klecks saurer Sahne. Als Beilagen passen Salzkartoffeln, Nudeln oder Weißbrot.

Guten Appetit!

Zubereitungsdauer für das scharfe Rindergulasch:

Kochzeit: 1:45 h, Gesamtzeit: 2:00 h

Wir hoffen, dass Ihnen das Rezept gefällt. Besuchen Sie uns doch bald mal wieder auf

<https://www.Rezepte-und-Tipps.com>

[Rezept für scharfen Rindergulasch als HTML-Seite](#)