

Paprikagulasch mit Bio-Rind:

Zutaten:

- 800g Rindergulasch (Bio Qualität)
- Butterschmalz o. neutrales Öl zum Anbraten
- 2 gehäufte EL Tomatenmark
- 2 mittelgroße helle Zwiebeln
- 2 Knoblauchzehen
- 3 rote Paprika
- 150ml Rotwein
- 400ml Rinderfond
- 200ml Wasser
- 1 Bouquet Garni (1 Lorbeerblatt, 5 Zweige Thymian, 3 Zweige Rosmarin)
- 1 ½ TL edelsüßes Paprikapulver
- ½ TL rosenscharfes Paprikapulver oder Cayenne Pfeffer
- ¼ TL Kümmel, ganz
- 3 Schüsse Maggi, alternativ ¼ TL MSG
- Salz, Pfeffer
- 20g Butter
- 2 EL Speisestärke
- Optional: frische Petersilie

Anleitung:

Fleisch (wenn nicht bereits gewürfelt gekauft) in grobe mundgerechte Stücke schneiden und bei höchster Temperaturstufe in einem großen Topf/Bräter in ordentlich Butterschmalz scharf anbraten. Wenn alle Seiten braun gebraten sind, das Tomatenmark hinzufügen und für ca. zwei Minuten mitanrösten. Mit Rotwein, Rinderfond und Wasser ablöschen. Grob gewürfelte Zwiebeln, Paprika und Knoblauch dazugeben. Ein Bouquet Garni binden und ebenfalls mit in den Topf geben. Mit den genannten Gewürzen abschmecken würzen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das ganze etwa 15-20 Minuten bei kleiner Temperatur köcheln lassen. Die Butter unterrühren. Dann drei bis fünf Esslöffel der reinen Sauce abschöpfen und in einer kleinen Schüssel mithilfe eines Schneebesens mit der Speisestärke vermengen. Die Mischung zurück in den Topf geben und unterrühren, kurz aufkochen und eindicken lassen. Nun am besten einige Stunden stehen lassen, bis sich die Aromen entfaltet haben. Mit Pasta o.ä. servieren und auf Wunsch mit etwas frischer Petersilie garnieren.