



Ihr Rezept: Rindergulasch in Rosenpaprika



Rezeptdaten in Kürze/im Überblick

Personen	4
Zubereitungszeit	90 Min.



Zutatenliste

Allgemein

Rinderschulter	600 g
Kartoffeln (vorwiegend festkochend)	400 g
Knoblauchzehen	2
Shiitakepilze	120 g
Rosenpaprika (Pulver)	2 EL
gemahlener Kümmel	1/2 TL
unbehandelte Zitrone	1
Zwiebeln	600 g
Tomatenmark	3 EL
Rapsöl	1 1/2 TL
Butterschmalz	1 EL
Rotwein, kräftig	300 ml
Gemüsebrühe	300 ml
Majoran, trocken	1 TL
weiße Bohnenkerne (Glas)	
Salz, Pfeffer	

Arbeitsschritte / Zubereitung

Kartoffeln säubern, kochen, schälen, abkühlen lassen und in Spalten schneiden. Fleisch in daumengroße Stücke schneiden. Zitronenschale abreiben. Shiitakepilze mit Küchenkrepp gut abreiben und vierteln. Knoblauchzehen schälen und feinschneiden. Zwiebeln schälen und in grobe Würfel oder Streifen schneiden.

Einen Topf mit Rapsöl erhitzen, Fleisch rundum scharf anbraten und mit Salz würzen. Zwiebeln mit angehen lassen, Paprika, Tomatenmark, Schale einer unbehandelten Zitrone und den gemahlene Kümmel zugeben, kurz angehen lassen. Das Ganze mit

Rotwein angießen, mit Gemüsefond aufgießen, Knoblauch zugeben und ca. 25-30 Minuten köcheln lassen. Mit Pfeffer nachwürzen. Die weißen Bohnenkerne (aus dem Glas) im letzten Moment unterheben. Pfanne mit Butterschmalz erhitzen, Kartoffeln und Shiitake rundum anbräunen und würzen.

Gulasch auf Tellern anrichten, Shiitakepilze darüberverteilen, Kartoffeln anlegen.