



# Gulasch – ohne Fleisch anbraten

## Zutaten für 6 Portionen

- » 2 EL Butterschmalz
- » 4 große Zwiebel
- » 2 EL Tomatenmark
- » 1 Karotte
- » 50 g Knollensellerie gewürfelt
- » 1 Paprika, optional
- » 3 Kartoffeln, optional
- » 2 Knoblauchzehen, optional
- » 1 Flasche Rotwein
- » 1 kg Rindfleisch
- » 300 ml Rinderbrühe
- » 1 TL edelsüßes Paprikapulver
- » 1 TL rosenscharfes Paprikapulver
- » Salz und Pfeffer
- » 2 Lorbeerblätter
- » evtl. Saucenbinder

## Zubereitung

### 1. Vorbereitung

Zwiebeln, Karotte und Sellerie in Würfel schneiden.

Rinderbrühe ansetzen

---

### 2. Anbraten & Ansatz

In einem großen Topf das Butterschmalz erhitzen und das Gemüse kräftig anrösten.

Tomatenmark zugeben und mitrösten, bis sich alles gut verbunden hat.

Paprikapulver einrühren und ganz kurz mitrösten – Achtung: nicht verbrennen!

---

### 3. Ablöschen & Schmoren

Mit Rotwein und Rinderbrühe ablöschen. Alles aufkochen lassen.

Das Fleisch hinzugeben, nochmals aufkochen und die Lorbeerblätter hinzufügen.

Bei kleiner Hitze ca. 2 Stunden sanft köcheln lassen.

---

### 4. Finalisieren

Falls die Sauce zu dünn ist 1 EL Saucenbinder in etwas kaltem Wasser anrühren und einrühren, kurz

aufkochen lassen.

Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Lorbeerblätter entfernen.

### **Tipp**

Variationen: 30 Minuten vor Garzeitende kannst du zusätzlich Paprika oder Kartoffeln hinzugeben.

Knoblauch passt ebenfalls hervorragend dazu – falls gewünscht.

Beilagenempfehlung: Semmelknödel, Kartoffeln, frisches Brot oder breiten Bandnudeln.