



Klassisches Gulasch

Zeit gesamt
🕒 2h 30min

Zubereitungszeit
🕒 30min

Schwierigkeit
👨‍🍳 Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

Zwiebeln, gelb	6 St.
Rindergulasch	1 kg
Salz	
Öl	2 EL
Weizenmehl, Type 405	2 EL
Rotwein, trocken	200 ml
Rinderbrühe	1 L
Pfeffer, schwarz	

Zubereitung



Küchenutensilien

großer Topf, Sieb

1. Zwiebeln halbieren, schälen und würfeln. Gulasch waschen, trocken tupfen und kräftig mit Salz würzen. In einem Topf Öl erhitzen und Fleisch portionsweise ca. 3–4 Min. anbraten und aus dem Topf nehmen.
2. Zwiebeln die letzten ca. 3 Min. mit der letzten Portion mitdünsten. Das gesamte Fleisch wieder zufügen. Mit Mehl bestäuben und 1 Min. unter Rühren anschwitzen. Mit Rotwein ablöschen, Brühe angießen und aufkochen. Zugedeckt 1,5 bis 2 Std. weich schmoren, dabei gelegentlich umrühren und bei Bedarf mehr Brühe angießen.
3. Nach Ende der Garzeit Gulasch mit Salz und Pfeffer abschmecken und servieren.

Guten Appetit!

Tipp: Wenn die Sauce zu flüssig ist, in einer Schüssel 1 EL Speisestärke mit 3 EL kaltem Wasser anrühren, in die Sauce rühren und köcheln lassen, bis die Sauce die gewünschte Konsistenz erhält. Dazu schmecken Salzkartoffeln, Nudeln oder Spätzle.

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	519 kcal
Kohlenhydrate	25 g
Eiweiß	23 g
Ballaststoffe	4 g
Fette	31 g