



Rindergulasch mit frischem Rosmarin und Tagliatelle

Zeit gesamt
2hZubereitungszeit
40minSchwierigkeit
Mittel

Zutaten

für 4 Portionen

Gemüsezwiebeln	1 St.
Rinderfleisch für Gulasch	600 g
Salz	
Pfeffer, schwarz	
Sonnenblumenöl	4 EL
Rosenpaprika	1 EL
Tomatenmark	2 EL
Rotwein, trocken	500 ml
Weizenmehl, Type 405	1 EL
Gemüsebrühe	750 ml
Rosmarin, frisch	10 g
Orangen	1 St.
Zitronen	1 St.
saure Sahne	200 g
Tagliatelle, frisch	800 g
Butter	2 EL

Zubereitung



Küchenutensilien

kleine Schüssel, mittlerer Topf, großer Topf, Sieb, feine Reibe

1. Zwiebeln halbieren, schälen und in kleine Würfel schneiden. Rinderfleisch für Gulasch waschen, trocken tupfen und mit Salz und Pfeffer würzen. In einem Topf oder Bräter Öl auf hoher Stufe erhitzen und Rinderfleisch darin von allen Seiten ca. 10 Min. anbraten. Dabei das Fleisch immer wieder wenden.
2. Zwiebeln zugeben und ca. 2 Min. mitbraten. Mit Rosenpaprika bestreuen, Tomatenmark dazugeben und nochmals für ca. 5 Min. rösten. Nun mit einem kräftigen Schuss Rotwein ablöschen und einkochen lassen. Wieder mit Rotwein ablöschen, Flüssigkeit vollständig einkochen lassen und mit Mehl bestäuben.
3. Restlichen Rotwein zum Rindergulasch dazugießen, aufkochen lassen. Brühe dazugeben, abdecken und bei geringer Temperatur ca. 1 Std. köcheln lassen.
4. Inzwischen Rosmarin waschen, trocken schütteln, Nadeln von den Stielen streifen und grob hacken. Orange heiß abwaschen und etwa 1 EL Schale fein abreiben. Rosmarin und Orangenschale zum Gulasch geben und weitere ca. 30 Min. garen.
5. In der Zwischenzeit Zitrone heiß abwaschen und etwa 1 TL Schale fein abreiben. In einer Schüssel saure Sahne mit Zitronenabrieb, Salz und Pfeffer würzen. In einem Topf ca. 5 l Salzwasser zum Kochen bringen und die Tagliatelle darin ca. 4 Min. bissfest garen.
6. Nudeln in ein Sieb abgießen. In dem Topf 2 EL Butter auf mittlerer Stufe erhitzen und die Tagliatelle darin wenden und leicht salzen. Gulasch mit den Tagliatelle auf tiefen

Tellern anrichten, je einen Klecks saure Sahne daraufgeben und sofort servieren.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	1327 kcal		
Kohlenhydrate	169 g	Ballaststoffe	4 g
Eiweiß	38 g	Fette	43 g