

Rezept: Ein deutsches Gulasch

Das Gulasch ist ein sehr typisches Essen in Österreich. Aber auch in Deutschland essen wir gerne Gulasch. Es ist Fleisch mit Gemüse und mit einer leckeren Soße.

Zutaten - Das brauchst du für ein leckeres Gulasch:

500 g Rindfleisch

2 Zwiebeln

2 Karotten

1 Zehe Knoblauch

700 ml Gemüsebrühe

Gewürze: Salz, Pfeffer, Thymian, Lorbeer, Petersilie

Etwas Öl

Etwas Rotwein

Die Zubereitung Schritt für Schritt:

Schneide das Fleisch in Würfel.

Schneide die Zwiebeln in Ringe.

Schneide auch die Karotten in kleine Würfel und hacke den Knoblauch.

Brate die Zwiebeln in Öl an.

Nimm die Zwiebeln aus der Pfanne heraus.

Brate in der gleichen Pfanne das Fleisch 10 Minuten kräftig und von allen Seiten.

Füge Zwiebeln, Knoblauch, Karotten und die Gewürze zu dem Fleisch hinzu.

Gib etwas Rotwein in die Pfanne

Füge dann 250 ml von der Gemüsebrühe hinzu.

Decke die Pfanne zu. Lass das Gulasch 1,5 – 2,5 Stunden köcheln (leicht kochen).

Füge immer wieder ein bisschen Gemüsebrühe hinzu. Das Fleisch sollte nicht anbrennen.

Am Ende musst du das Gulasch abschmecken: Probiere es und füge Salz und Pfeffer hinzu.

Das schmeckt dazu: Knödel, Nudeln und Reis.

Ich liebe Gulasch mit einer Marmelade aus Preiselbeeren!

Guten Appetit!