

Rindergulasch mit Spätzle

Zutaten für 4 Personen

- 800g Rinder-Gulasch
- 1 EL Wacholderbeeren
- 1 TL Thymian
- 1 TL Kümmel
- 3 TL Paprikapulver
- Schale einer halben Zitrone
- 400g Zwiebeln
- 2 Knoblauchzehen
- 1 EL Tomatenmark
- 100ml Rotwein
- 1 Lorbeerblatt
- 400ml Rinderbouillon
- Pfeffer
- 1 EL Creme fraiche

Zubereitung

Wacholderbeeren fein mahlen. Zitrone auf einer Reibe abreiben. Zwiebeln in dünne Streifen schneiden. Knoblauch hacken.

Wacholderbeeren, Thymian, Kümmel, Paprika und Zitronenschale mit dem Fleisch mischen.

In einer Schmorpfanne etwas Öl erwärmen und das Fleisch von allen Seiten anbraten. Aus der Pfanne nehmen. Erneut etwas Öl erwärmen und Zwiebeln und Knoblauch anbraten. Tomatenmark hinzufügen und kurz anschwitzen. Mit Rotwein ablöschen und einkochen lassen.

Dann Fleisch, Lorbeerblatt und Bouillon in die Pfanne geben und zugedeckt bei schwacher Hitze 1:45 kochen lassen. Mit Pfeffer würzen. Lorbeerblatt entfernen.

Wenn möglich über Nacht kalt stellen.

Das Fleisch langsam erwärmen und Creme fraiche unterrühren.