

Südtiroler Rindsgulasch

Rezept für 6 Personen

Zutaten:

1.2 Kg Rindsgulasch
3 Zwiebeln
60 g Butter
3 El Tomatenmark
1.2 L Fleischbrühe

3 El Paprikapulver Süß
½ El Kümmel
1 El Getrockneter Majoran
3 Knoblauchzehen
3 El frisch gehackte Petersilie

**Zubereitung:**

Den Backofen auf 150 °C (Umluft 130 °C) vorheizen.

Die Zwiebeln schälen und fein hacken.

Die Butter in einem Bräter erhitzen und die Zwiebeln darin unter Rühren glasig schwitzen.

Die Fleischwürfel in die Pfanne geben. Unter Rühren von allen Seiten anbraten. Das Tomatenmark hinzufügen und mitbraten. Mit Paprika überstäuben.

Die Fleischbrühe angiessen und den Kümmel sowie Majoran hinzufügen.

Das Gulasch abgedeckt im Ofen etwa 2 Stunden schmoren.

30 Minuten vor Ende der Garzeit die geschälten Knoblauchzehen zum Gulasch geben. Die Petersilie unter das Gulasch rühren und mit den Speckknödeln servieren.