



Einfaches Rindergulasch mit Thüringer Klößen

Einfaches Rindergulasch mit Thüringer Klößen: Das perfekte Sonntagsessen! Mein unkompliziertes Rezept setzt auf zartes Rindfleisch, kräftige Zwiebeln und eine tiefdunkle, aromatische Soße. Da die traditionellen Klöße etwas Zeit brauchen, hält sich das Gulasch herrlich unaufgeregt im Hintergrund.

Kochutensilien

- Schmortopf
- Kochlöffel

Zutaten

- 500 g weiße Zwiebeln
- 2 EL Öl
- 500 g Rindergulasch aus der Schulter oder Keule
- Salz & frisch gemahlener Pfeffer
- 2 TL edelsüßes Paprikapulver
- 1 TL rosenscharfes Paprikapulver
- 1 EL Tomatenmark
- 1 EL Mehl
- 150 ml Rotwein
- 500 ml kräftige Rinderbrühe

Zubereitung:

Zwiebeln vorbereiten:

Die Zwiebeln schälen und in feine Streifen schneiden.

Fleisch anbraten:

Das Öl in einem großen, schweren Topf stark erhitzen. Das Rindergulasch von allen Seiten kräftig anbraten und dabei mit Salz und Pfeffer würzen.

Zwiebel-Schmorfase:

Die Zwiebeln zum Fleisch in den Topf geben, ca. 3 Minuten mitrösten und das Ganze zugedeckt für etwa 5 Minuten leicht garen lassen. Danach den Deckel abnehmen und die austretende Flüssigkeit komplett einkochen lassen.

**Wärmen & Würzen:**

Das edelsüße und rosenscharfe Paprikapulver sowie das Tomatenmark dazugeben und unter Rühren ca. 5 Minuten mitrösten. Das Mehl einstreuen und ebenfalls unter Rühren weitere 2 Minuten anrösten.

Ablöschen & Schmoren:

Alles mit dem Rotwein und der Rinderbrühe ablöschen. Den Topf mit einem Deckel verschließen und das Gulasch bei milder Hitze für rund 1,5 Stunden sanft weich schmoren lassen. Zwischendurch gelegentlich umrühren und bei Bedarf nochmals mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Servieren:

Das zarte Rindergulasch zusammen mit den frisch zubereiteten Thüringer Klößen servieren und die reichhaltige Soße genießen!