

Lecker an Bord | Gulasch

Zutaten für 3 Personen:

- 500 g Rindfleisch aus der Wade, in Würfel geschnitten
- 2 Zwiebeln, geschält und in Spalten geschnitten
- 1 Karotte, geschält und halbiert
- ¼ Sellerie, geschält und in Würfel geschnitten
- 2 EL Paprikapulver, mild
- 2 Lorbeerblätter
- 3 EL Rapsöl
- Schale 1/2 Zitrone
- 6 kleine Kartoffeln
- 2 Stängel Thymian
- 400 ml Rinderfond
- 200 ml Rotwein
- Salz
- Pfeffer

Zubereitung:

Das Fleisch im Bräter mit Öl gut anbraten. Dann aus dem Bräter nehmen und das gesamte Gemüse bräunen. Zum Schluss mit dem Paprikapulver bestäuben. Mit Rotwein und Brühe ablöschen und zusammen mit dem Fleisch, den Gewürzen und Thymian für etwa 2 Stunden schmoren.

30 Minuten vor Ablauf der Zeit die Kartoffeln mitschmoren.

Rezept: Björn Freitag

Quelle: Lecker an Bord vom 05.09.2022

Episode: Guten Appetit in Roermond