

Rindergulasch - Rezept von WOLL®

Ein Klassiker! Saftiges Rindergulasch mit zarten Fleischstückchen passen perfekt zu Kartoffeln, Klößen und bieten sich als Hauptgericht für dein Festtagsmenü an. Wie du das Traditionsgericht ganz einfach zubereitest, erfährst du hier [↓](#)

Zubereitungszeit: 1 Std. 30 Min.

Portionen: 4

Rezept herunterladen

Zutaten

- 3 große Zwiebeln
- 700 g Rindergulasch, gewürfelt
- 1 EL Tomatenmark
- 1-2 TL Paprikapulver
- 200 ml Fond oder Fleischbrühe
- 3 Paprikaschoten (rot und gelb)
- 100 ml süße Sahne
- 1 TL Stärke oder Saucenbinder
- Pfeffer
- Öl zum Anbraten

Zubereitung

Schritt 1

Das Gulasch ca. 30 Minuten vor dem Anbraten aus dem Kühlschrank nehmen. Die Zwiebeln fein hacken. Den Topf auf höchster Stufe mit Öl aufheizen, die Hälfte des Gulaschs darin ca. 3 Minuten anbraten, wieder herausnehmen und die andere Hälfte anbraten. Zum Schluss die Zwiebeln und das Tomatenmark mitbraten.

Schritt 2

Die Flüssigkeit zugießen, mit Paprikapulver und Pfeffer würzen, umrühren, den Topfrand abwischen und dann den Active Lite-deckel aufsetzen. Warten bis das Ventil anspricht, dann auf eine niedrige Stufe herunterschalten. Das Ventil sollte sichtbar sein, aber nicht ständig Dampf ablassen. Die Garzeit des Rindergulasch beträgt etwa 60 Minuten.

Schritt 3

In der Zwischenzeit die Paprikaschoten putzen und in feine Streifen schneiden. Den Active Lite-Topf 10 Minuten vor Garzeitende öffnen, den Garzustand des Fleisches prüfen und dann die Paprikastreifen hinzugeben. Dann bei niedriger Stufe für 10 Minuten fertig garen.

Schritt 4

Den Active Lite-Topf öffnen. Die süße Sahne zum Gulasch geben und nach Belieben mit angerührter Stärke oder Saucenbinder andicken.

Schritt 5

Zum Schluss mit Pfeffer, Salz und Paprikapulver abschmecken.

Das WOLLt ihr!

Kochgeschirr in denen das Kochen zum Kinderspiel wird



WOLL® Diamond Active
Lite 22x22cm Kochtopf mit
integriertem Siebeinsatz

€ 159,98



WOLL® Diamond Lite
Bratpfannen-Set 20,24 &
28cm, 3tlg. 2tlg.
Pfannenschutz

€ 179,99



PRESSURE PRO by
WOLL® Schnellkochtopf
18/10 Edelstahl 6l, Ø 22cm

€ 119,99



WOLL® Rühr- &
Schwenkpfanne
9cm hoch inkl. C
Pfannenwender

€ 99,99

Jetzt entdecken

Hervorragend