



Rotweingulasch

kann man auch wunderbar mit Wild zubereiten

Das Gulasch in mundgerechte Stücke schneiden, evtl. das Fett abschneiden. Das Gulasch in Olivenöl gut anbraten. Den ersten EL Tomatenmark und das Sambal Oelek in den Topf geben, anrösten. Die Zwiebeln in grobe Stücke schneiden und zugeben. Wenn die Zwiebeln braun sind, das Gulasch pfeffern und salzen.

Mit dem ersten Schuss Rotwein ablöschen. Nun kochendes Wasser nach und nach dazugeben, bis es fast verkocht ist. Dann soviel Wasser zugeben, wie man Soße haben möchte. Nun ca. 2 - 3 Stunden leicht köcheln lassen. Immer aufpassen das Wasser, Tomatenmark und Rotwein nachgefüllt werden!

Als Beilage gibt es bei uns Klöße und Apfelsrotkraut. Passt aber auch gut zu Nudeln. Bei Verwendung von Wild beim Anrichten etwas Preiselbeeren auf den Teller geben.

Dazu einen schönen trockenen oder halbtrockenen Rotwein. Merlot, Bordeaux oder Cabernet Sauvignon

Ich empfehle, das Gulasch einmal auskühlen lassen und am nächsten Tag nochmals aufzukochen. Es schmeckt dann noch besser. Wer möchte, kann das Fleisch auch über Nacht mit Öl, Rotwein, Salz, Pfeffer und Sambal Oelek marinieren.

Arbeitszeit ca. 30 Minuten

Ruhezeit ca. 3 Stunden

Gesamtzeit ca. 3 Stunden 30 Minuten

Schwierigkeitsgrad normal

Kalorien p. P. ca. 504



Zutaten für 3 Portionen:

750 g Gulasch vom Rind, Schwein oder Wild

500 g Zwiebel(n)

25 cl Rotwein, trocken

3 EL Tomatenmark

2 EL Olivenöl

1 TL Sambal Oelek oder

Chili

Salz und Pfeffer

n. B. Wasser, kochendes

Rezept von: ilona2480