

Rindsgulasch



Stufe 2



Zubereitungszeit: 35 Min.



Zutaten:

3 EL Butterschmalz
 1 TL Kümmel
 3 TL Paprika (edelsüß)
 0,5 TL Pfeffer, schwarz
 600 g Rindsschulter
 100 ml Rotwein
 1 TL Salz
 3 EL Tomatenmark
 200 ml Wasser
 600 g Zwiebel(n)



Herbaria Kümmel, ganze Samen



Fleischmesser Rückenspitz groß von Windmühlenmesser



Kuhn Rikon Smart & Compact Rührkelle



AdHoc Set Pfeffer- & Salzmühle David

1

Die Zwiebeln hacken und das Fleisch in 20-Gramm Stücke schneiden, falls nicht schon beim Metzger geschehen.

2

Butterschmalz in der Duromatic Schnellbratpfanne erhitzen. Die Zwiebeln beifügen und für 5 Minuten dünsten ohne dass sie braun werden.

3

Tomatenmark und Paprika für 2 Minuten mitdünsten. Anschließend Rotwein und Wasser dazu giessen, gut durchrühren.

4

Dann das Fleisch dazu geben und mit Salz und Pfeffer würzen. Nach Belieben Kümmel beifügen. Unter Rühren aufkochen. Den Deckel schließen.

5

Auf Druckstufe 2 für 25 Minuten druckgaren. Nach Ende der Kochzeit, durch leichten Druck auf den Druckanzeiger Dampf ablassen, bis kein Dampf mehr ausströmt.

6

Mit einer Beilage nach Wahl servieren und schmecken lassen.