

Rindergulasch mit „Farben von Jaipur“



Bio-Feinschmecker Rezept von Konrad Geiger
Rindergulasch spiced by Farben von Jaipur

Zutaten für 4 Personen:

(Zeit: 15 Minuten / Garzeit: 120 Minuten)



1 kg Rinderschmorfleisch
1 EL „Farben von Jaipur“ Indischer Curry
1 TL „Sizilianisches Steinsalz“ aus der Mühle
2 TL Knoblauch fein geschnitten
2 EL weißer Balsamico
1 EL Ghee (Butterschmalz)
200 g Zwiebeln in Würfel geschnitten
20 g Tomatenmark
250 ml Fleischbrühe

Das Fleisch in etwa 2,5 cm große Würfel schneiden. „Farben von Jaipur“, Steinsalz, Knoblauch und Balsamico zu einer Paste verrühren. Ghee erhitzen, Zwiebeln dazugeben und glasig dünsten. Die Gewürzpaste hinzufügen, eine Minute braten, dabei umrühren. Fleischwürfel dazugeben und so lange rühren, bis der Fleischsaft verdampft ist und die Fleischwürfel mit der Gewürzpaste überzogen sind. Tomatenmark einrühren und mit Brühe auffüllen. 1,5 Stunden köcheln lassen, bis das Fleisch gar ist, und nach Belieben mit Steinsalz abschmecken. Mit Duftreis servieren.

