

# Rindsgulasch

## ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

600 g Rindsgulaschfleisch  
2 - 3 Zwiebeln  
3 Knoblauchzehen  
4 EL Öl  
4 EL Paprikapulver  
Salz  
Pfeffer  
300 ml Rotwein  
gemahlener Kümmel  
2 Paprika  
2 Tomaten (oder 2 EL Tomatenmark)  
Majoran  
Thymian  
Petersilie  
Rindssuppe

### Zutaten für die Beilage:

30 g Butter  
500 ml Rindssuppe  
200 g Polenta  
geriebener Parmesan  
Salz, Pfeffer, Muskat

## Rindsgulasch mit Polentanockerln

### 1. Zubereitung Fleisch

Für das Rindsgulasch die Zwiebeln und den Knoblauch schälen und in feine Würfel schneiden. Das Rindfleisch in ca. 2 cm und die Paprika in ca. 1 cm große Würfel schneiden.

Nun Zwiebeln und Paprika in einem Topf mit Öl anrösten und die Tomaten oder das Tomatenmark dazugeben. Im nächsten Schritt das Fleisch hinzugeben und mit Paprikapulver, Salz, Pfeffer, Majoran, Thymian, Kümmel und Petersilie würzen.

Mit Rotwein ablöschen und die Rindssuppe hinzugeben. Das Gulasch ca. 1 ¾ Stunden köcheln lassen.

### 2. Zubereitung Beilage

Suppe aufkochen und unter ständigem Rühren mit einem Schneebesen die Polenta hineintrühren. Köcheln lassen und fleißig umrühren, bis die Polenta „aufgegangen“ und weich ist.

Butter und Parmesan hineintrühren und vom Herd nehmen – kurz ziehen lassen. Mit Salz, Pfeffer, Muskat abschmecken.

Nun noch mit zwei Esslöffeln zu Nockerln formen und servieren.