

HERZENSWÄRME

Das pure Traditions-Gulasch

Einleitung: Dieses Gulasch ist eine Hommage an die Ehrlichkeit der Zutaten. Durch den Verzicht auf Lorbeer geben wir der No 21 Gulasch die volle Bühne. Die fruchtige Tiefe des edelsüßen Paprikas und die warme Erdigkeit des Kümmels verschmelzen mit dem Fleischsaft zu einer Sauce, die so samtig und kräftig ist, dass sie keine weiteren Spielereien braucht. Deine behutsame Dosierung von 3 TL sorgt dafür, dass das feine Aroma des Rindfleischs wunderbar zur Geltung kommt.

ZUTATEN

Basis & Fleisch

- 1 kg Rinderwade oder -gulasch
- 800 g Zwiebeln (fein gewürfelt)
- 2 EL Butterschmalz
- 2 EL Tomatenmark

Gewürze & Flüssigkeit

- 3 TL "No 21 Gulasch"(FeinSte Rubs)
- 400 ml kräftiger Rinderfond
- 1 Schuss Rotwein (optional)

ZUBEREITUNG

- 1. Fleisch anbraten:** Erhitze das Butterschmalz in einem schweren Schmortopf. Brate das Fleisch in Etappen scharf an, bis es eine dunkle, aromatische Kruste hat. Nimm das Fleisch heraus und stelle es beiseite.
 - 2. Zwiebel-Basis:** Gib die Zwiebelwürfel in den Topf. Dünste sie bei mittlerer Hitze für etwa 10–15 Minuten, bis sie weich und goldbraun sind. Das ist das Geheimnis für die spätere Bindung der Sauce!
 - 3. Das Tomatenmark:** Schiebe die Zwiebeln etwas zur Seite und gib das Tomatenmark in die Mitte des Topfes. Röste es für ca. 1 Minute mit an, bis es leicht dunkelrot wird. Vermische es dann mit den Zwiebeln.
 - 4. Das Gewürz-Finale:** Streue jetzt die 3 TL "No 21 Gulasch" über die Zwiebel-Mischung. Lass das Gewürz nur kurz (ca. 30 Sek.) mitrösten, damit der Paprika nicht bitter wird.
 - 5. Ablöschen & Schmoren:** Lösche mit Rotwein oder Fond ab. Gib das Fleisch samt Saft zurück in den Topf und fülle mit restlichem Fond auf, bis das Fleisch gerade bedeckt ist.
 - 6. Geduld:** Lass das Gulasch bei geschlossenem Deckel und kleinster Hitze für ca. 2,5 bis 3 Stunden ganz sanft simmern. Das Fleisch ist perfekt, wenn es bei leichtem Druck fast von allein zerfällt.
 - 7. Finaler Check:** Probiere die Sauce. Da du vorsichtig gestartet bist, kannst du jetzt entscheiden, ob du für den extra Kick noch eine Prise der No 21 nachlegst.
-

FAZIT / SERVIERVORSCHLAG: Ein puristisches Meisterwerk! Serviere das Gulasch am besten mit breiten Bandnudeln oder klassischen Salzkartoffeln, die die herrlich sämige Sauce perfekt aufnehmen.