

# RINDERGULASCH

mit **BASIC®** Produkten



## Rindergulasch

ausreichend für 4 Portionen

280 g	Zwiebeln
380 g	Rindfleisch, gewürfelt
15 g	Rapsöl
15 g	Tomatenmark
5 g	BASIC flavor Pörkölt
80 g	Rotwein
220 g	Rinderfond
	Salz
5 g	BASIC dry dunkel

1. Die Zwiebeln in Scheiben schneiden.
2. Das Rindfleisch in Rapsöl scharf anbraten.
3. Zwiebeln dazugeben und anschwitzen.
4. Tomatenmark und BASIC flavor Pörkölt hinzugeben und weitere 2 Minuten anbraten.
5. Dann mit Rotwein ablöschen und einreduzieren.
6. Rinderfond aufgießen, die Temperatur reduzieren und ca. 1,5 Stunden köcheln lassen (Kochzeit variiert je nach Größe und Qualität des Fleisches).
7. Zum Schluss mit Salz abschmecken und mit BASIC dry dunkel texturieren.