Rindergulasch in dunkler Thymian-Sauce auf Basmatireis



Leckeres, würziges Gulasch …
Greifen Sie bei einem Gulasch mit Rindfleisch nicht gleich zu teurem Rindergulaschfleisch, das Ihnen der Verkäufer an der Frischfleischtheke im Supermarkt anbieten will. Oder das Sie sonst auch beim Discounter beziehen können.

Es geht auch preiswerter. Greifen Sie einmal zu Rindersuppenfleisch. Das ist günstiger und, da ebenfalls Schmorfleisch, gut geeignet für ein Rindergulasch, das einige Stunden schmort. Und da das Suppenfleisch deutlich mehr Fettanteile als Rindergulaschfleisch besitzt und Fett ein Geschmacksträger ist, wird das Gulasch auch saftiger und aromatischer.

Zutaten für 2 Personen:

- 250 g Rindersuppenfleisch
- 2 Zwiebeln
- 3 Knoblauchzehen
- 500 ml Bratenfond
- 1 Thymiansträußchen (15 g)
- Paprikapulver
- Salz
- Pfeffer
- Zucker
- 1 TL Tomatenmark
- 1 TL Senf
- 1 Tasse Basmatireis
- Olivenöl
- Petersilie

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 15 Min. | Schmorzeit 2 Stdn.



… mit Rindersuppenfleisch

Zubereitung:

Suppenfleisch in mundgerechte Stücke zerteilen und in eine Schale geben.

Zwiebeln und Knoblauch putzen, schälen, kleinschneiden und in eine Schale geben.

Thymiansträußchen mit Küchengarn zusammenbinden.

Öl in einem kleinen Topf erhitzen und Suppenfleisch darin kross anbraten. Herausnehmen und in eine Schale geben. Zwiebeln und Knoblauch in den Topf geben und glasig dünsten. Tomatenmark dazugeben und mit anbraten. Fleisch wieder dazugeben. Mit dem Fond aufgießen. Senf hinzugeben. Mit Paprika, Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker würzen. Thymiansträußchen in den Fond legen, damit es mitschmoren kann. Alles zugedeckt bei geringer Temperatur 2 Stunden schmoren.

Kurz vor Ende der Garzeit Basmatireis in einem Topf mit der doppelten Tassenmenge an kochendem, leicht gesalzenem Wasser 11 Minuten garen.

Petersilie kleinschneiden.

Thymiansträußchen aus der Soße nehmen. Soße abschmecken.

Basmatireis auf zwei tiefe Teller geben. Gulasch großzügig mit Fleisch und viel Soße darüber geben. Mit etwas Petersilie garnieren.

Servieren. Guten Appetit!