Rindergulasch mit Feta
Stifádo me feta

Stifádo mit Gewürzen und Zwiebeln ist ein ideales Wintergericht und wärmender Schmortopf. Das Gericht kann auch mit Kaninchen, Huhn oder Schweinefleisch zubereitet werden.

Herkunft: Griechenland
Kategorie: Hauptspeisen, Eintöpfe, Aufläufe

Vorbereitungszeit: 15 Minuten
Zubereitungszeit: 90 Minuten

Zutaten für 4 Portionen

1 Kilogramm Rindfleisch
6 EL Olivenöl
4 EL Tomatenmark
3 EL Weinessig
½ TL Kreuzkümmel
1 Stange(n) Zimt
1 Prise Salz
1 Prise Pfeffer
800 g Perlzwiebeln
125 g Feta
1 TL Gewürznelke(n) gemahlen

Vorbereitung

Das Rindfleisch waschen, abtrocknen, in Würfel schneiden. Die Zwiebeln schälen.

Zubereitung

Das Olivenöl erhitzen, die Fleischwürfel darin von allen Seiten braun braten. Etwa 750 ml Wasser hinzugießen, Tomatenmark unterrühren, Weinessig, Kreuzkümmel, Nelken und Zimtstange hinzugeben, mit Salz und Pfeffer würzen, das Gulasch gut umrühren. Die Zwiebeln in den Fleischtopf geben. Zugedeckt bei geringer Hitze etwa 1 Stunde schmoren lassen. Eventuell noch etwas Wasser zugießen, Fleisch und Zwiebeln gar schmoren lassen. Zum Ende der Garzeit den Deckel abnehmen, damit die Sauce einkochen kann. Den Feta zerkrümeln und unter das gare Gulasch geben, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

© 2026 coquina.de