



WINTERHALTER

Höchster Genuss.

Frühlingsgulasch vom Rind mit Gemüse

Zutaten:

1 kg	Rindergulasch in Würfel geschnitten
½ St	Stange Lauch in grobe Streifen geschnitten
1 ½ St	Paprika in Streifen geschnitten
2 St	Karotten in Scheiben geschnitten
1 St	Zwiebel klein geschnitten
200 g	angeräucherter Speck in feine Streifen geschnitten
4 TL	Tomatenmark
4 TL	Paprikapulver
1 l	Brühe
¼ l	Rotwein

*für 4
Personen*

Zubereitung:

Das Fleisch sollte Zimmertemperatur haben und mit einem Tuch abgetrocknet sein.

Die Zwiebel in heißem Fett anschwitzen und danach das Fleisch und den Speck dazugeben.

Alles gut anbraten bis alle Flüssigkeit verdunstet ist und mit wenig Salz und Pfeffer würzen.

Das Tomatenmark kurz mit anrösten und mit der Brühe und dem Wein ablöschen.

Den Topf ohne Deckel gibt man ca. 2 Stunden in den auf 150 ° vorgeheizten Backofen (Umluft).

Inzwischen das geschnittene Gemüse in Fett anschwitzen, mit wenig Salz und Pfeffer würzen und mit etwas Brühe ablöschen. Das Gemüse einschl. des Bratensafts wird nach ca. 2 Stunden dem Gulasch im Ofen beigefügt und nochmals 20 Minuten mit gegart.

Danach ca. 1 EL Mehl mit Flüssigkeit in einem Glas mit Deckel schütteln und die Soße damit abbinden. Evtl. noch abschmecken oder die Soße mit Brühe verlängern.