

Kochen mit Klaus

Rinder-Schlemmertopf (🌶️)

Zutaten: (Für 5-6 Personen)

- 1 kg Rindergulasch, 300 g Bauchspeck, 3 Knobizehen, Pfeffer, Salz,
- 2 Zwiebeln, 3 EL Bratensaft, Öl, Salz, ½ Bund Suppengrün, 1 TL Senf
- 1 rote Paprika, 1 Chili, 4 EL Tomatenmark, 1 Pck. Fix für Gulasch,
- 200 ml Sahne, 1 TL brauner Zucker, 2 EL Mehl, 1 Dose geh. Tomaten,
- 250 ml Rinderbrühe, 80 ml Rotwein, 2 EL Balsamico-Essig, Petersilie

Zubereitung:

1. Gemüse putzen. Zwiebeln, Knobi, Chili fein, Suppengrün klein, Paprika mittel würfeln. Gulasch kleiner, Speck in Streifen schneiden.



2. Speck in heißem Öl braten u. entnehmen. Fleisch im Bratfett portionsweise braun braten, Gemüse mitbraten. Tomatenmark mitbraten, Mehl einrühren u. anschwitzen. Mit Tomaten, Brühe u. Sahne ablöschen. Fix u. Bratensaft einrühren, aufkochen u. mit Rotwein verlängern. Mit Salz u. Pfeffer würzen. 70 Min. abgedeckt garen.



3. Senf, Speck u. Paprika unterheben, je nach Konsistenz 30 Min. offen oder geschlossen köcheln lassen. Mit Salz, Pfeffer, Zucker u. Balsamico abschmecken. 2 EL Petersilie unterrühren.



Tipp des Chaoten: Dazu Kföfe reichen!

