

Rinderbrust-Chorizo-Gulasch

Ein herzhafter Genuss

Zutaten

500 g	Rinderbrust
200 g	Chorizo (würzige Salami)
3 EL	Olivenöl
50 g	Tomatenmark
1 Dose	Tomaten, geschält
250 ml	Rinderbrühe
125 ml	Rotwein
2	Knoblauchzehen
3	Lorbeerblätter
1 TL	Paprikapulver
1 Bund	Thymian
4	Frühlingszwiebeln



Zubereitung

Das Fleisch in mundgerechte Würfel schneiden und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Chorizo und die Frühlingszwiebeln in dünne Scheiben schneiden. Die Knoblauchzehen fein hacken oder pressen.

2 EL Öl in eine große Pfanne geben und die Fleischwürfel darin bei hoher Temperatur scharf anbraten. Sobald sie Farbe angenommen haben aus der Pfanne nehmen und beiseite stellen.

Das restliche Öl in der Pfanne erhitzen und die Chorizoscheiben ebenfalls scharf anbraten. Knoblauch und Paprikapulver einrühren und Fleisch, Tomaten samt Saft, Tomatenmark, Wein, Lorbeerblätter und Thymian unter ständigem Rühren dazugeben. Mit der Rinderbrühe aufgießen und kurz aufkochen lassen. Die Temperatur reduzieren und zugedeckt mindestens eine Stunde leise köcheln lassen. Bei Bedarf etwas Flüssigkeit nachgießen.

Danach den Großteil der Frühlingszwiebeln dazugeben und bei offener Pfanne weitere 20 bis 30 Minuten weiterköcheln. Die Lorbeerblätter entfernen und mit den restlichen Frühlingszwiebeln bestreut servieren.

Dazu passen Nudeln oder frisches Brot.

Einen guten Appetit wünscht Ihnen das Team der Metzgerei Schreyegg.