

# Rindergulasch deftig

## Zutaten

500 g	Gulasch vom Rind
150 g	durchwachsener Speck
1 EL	Olivenöl
1	große Zwiebel
2	Knoblauchzehen
	Salz, Pfeffer, Paprikapulver
1 EL	Tomatenmark
1 TL	Majoran
½ TL	Thymian
1	Karotte
1	Kartoffel
125 ml	Rotwein
250 ml	Fleischbrühe
1 EL	Sauerrahm oder Schmand



## Zubereitung

Das Rindfleisch in mundgerechte Stücke schneiden. Zwiebeln und Knoblauch schälen und fein hacken.

Den Speck in kleine Würfel schneiden und mit dem Öl bei milder Hitze anbraten. Das Fleisch dazugeben und gut anbraten. Zwiebeln und Knoblauch dazugeben und etwas mitschmoren. Mit Salz, Pfeffer, Paprikapulver, Majoran und Thymian würzen, Tomatenmark unterrühren und mit dem Rotwein und der Brühe aufgießen. Bei geschlossenem Deckel ca. 45 Minuten bei milder Hitze köcheln lassen.

In der Zwischenzeit die Karotte und die Kartoffel putzen, in kleine Stücke schneiden und zum Gulasch in den Topf geben. Weitere ca. 20 Minuten leise köcheln lassen. Vor dem Servieren den Sauerrahm unterrühren.

Dazu passt ein frisches Brot oder Reis und Salat.

Einen guten Appetit wünscht Ihnen das Team der Metzgerei Schreyegg.