

Rindergulasch mit Chorizo

Zutaten

600 g	Rinderbrust
175 g	Chorizo
2 EL	Olivenöl
50 g	Tomatenmark
1 Dose	geschälte Tomaten in Stücken
250 ml	Rinderbrühe
125 ml	Rotwein
2	Knoblauchzehen
3	Lorbeerblätter
1 TL	Paprikapulver
1 Bund	frischer Thymian
4	Frühlingszwiebeln
etwas	Petersilie zum Garnieren



Zubereitung

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

Das Öl in einem Bräter erhitzen und das Rindfleisch darin bei guter Hitze für 2 bis 3 Minuten braten bis es Farbe angenommen hat, herausnehmen und beiseite stellen.

In dem verbleibenden Öl im Bräter die Chorizoscheiben kurz anbraten. Unter Rühren den gehackten Knoblauch zugeben und mit dem Paprikapulver würzen. Etwas weiterköcheln, bis das gewünschte Aroma erreicht ist. Dann das Fleisch, die geschälten Tomaten, die Rinderbrühe, den Wein, das Tomatenmark, die Lorbeerblätter und den Thymian zugeben. Kurz aufkochen und mit geschlossenem Deckel für ca. zwei Stunden auf minimaler Temperatur leise köcheln lassen. Gelegentlich umrühren und Flüssigkeit kontrollieren, bei Bedarf etwas Brühe oder Rotwein aufgießen.

Nach der Garzeit die Frühlingszwiebeln zugeben und bei geöffnetem Topf noch etwa 30 Minuten auf niedrigster Stufe ganz leise weiterköcheln lassen.

Die Lorbeerblätter entfernen und nach Geschmack mit etwas frischer Petersilie bestreut servieren.

Frisches Weißbrot passt gut dazu.

Einen guten Appetit wünscht Ihnen das Team der Metzgerei Schreyegg.