

Rahmgulasch

Schnell zubereitet und sehr lecker

Zutaten

750 g	Rindergulasch, mager
150 g	durchwachsener Speck
2 EL	Olivenöl
2 große	Zwiebeln
1 Zehen	Knoblauch
	Salz und Pfeffer
	Paprikapulver
1 TL	Majoran
1 TL	Thymian
2 EL	Tomatenmark
250 ml	Fleischbrühe
1 Becher	Crème fraîche



Zubereitung

Das Rindfleisch in mundgerechte Stücke schneiden. Zwiebeln und Knoblauch schälen und fein hacken. Den Speck in kleine Würfel schneiden.

In einem großen Topf das Fleisch und den Speck im heißen Öl gut anbraten. Zwiebeln und Knoblauch dazugeben und etwas mitschmoren. Mit Salz, Pfeffer, Paprikapulver, Majoran und Thymian würzen, Tomatenmark unterrühren und mit der Brühe aufgießen. Bei geschlossenem Deckel ca. 70 Minuten bei milder Hitze köcheln lassen.

Am Schluss die Crème fraîche unterrühren und nochmal heiß werden lassen.

Dazu passt Kartoffelpüree oder Reis.

Einen guten Appetit wünscht Ihnen das Team der Metzgerei Schreyegg.