



# Hinterwälder Wadengulasch im 12er tief

2 & 1/2 kg Rinderwade (vom Hinterwälder Rind)

75 g Schwarzwälder Speck

5 Stk. Zwiebeln

200 g Minipaprika (süß)

4 Stk. Knoblauchzehen

4 EL Tomatenmark

300 ml Tomaten (püriert)

1 EL Majoran

1 TL Kümmel (gemahlener)

1 Stk. Chilischote (getrocknete)

1 EL Aceto Balsamico (Wiberg)

200 ml Trockener Rotwein (Cabernet Sauvignon)

100 ml Schmand

etwas schwarzer Pfeffer (frisch gemahlen)

etwas Paprikapulver (edelsüß)

etwas Salz

etwas Brauner Zucker

etwas Schweineschmalz

etwas Wasser

- 1 Das Fleisch in ca. 2,5cm große Würfel schneiden.
- 2 Speck, Zwiebeln, Paprika und Knoblauch getrennt grob würfeln, Knoblauch etwas feiner.
- 3 In Schmalz das Fleisch portionsweise im DO anbraten, beiseite stellen.
- 4 Dann den Speck anbraten, Zwiebeln mitbraten, Paprika mitbraten & Knoblauch mitbraten.
- 5 Tomatenmark anbraten und alles vermischen, Fleisch wieder zugeben.
- 6 Mit Paprikapulver bestäuben und kurz mitbraten, mit dem Rotwein ablöschen, Essig zugeben.
- 7 Majoran und Kümmel untermischen.
- 8 Wasser & pürierte Tomaten zugeben und alles gut vermischen, Deckel drauf & 18/9 mit Grillbriketts bestücken und alles ca. 2,5 Stunden schmoren lassen, evtl. Briketts nachlegen.
- 9 Gelegentlich umrühren und etwas Wasser auffüllen.
- 10 Schmand mit etwas Wasser verquirlen und kurz mit köcheln.
- 11 Abschmecken mit Salz, Pfeffer und braunem Zucker.