



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.