



Ochsensbacken - Gulasch im DO

1 kg Ochsensbacken
etwas Öl (zum Anbraten)
Zwiebel
Knoblauchzehen
1 l Fleischbrühe
2 EL Fleischbrühe
1 Stk. Chilischote
1 Stk. Lorbeerblatt
etwas Paprikapulver
etwas Salz
etwas Pfeffer
etwas Pilze
etwas Soßenbinder (zum Andicken)

- 1 Die Zwiebeln und den Knoblauch schälen und klein schneiden. Im Dutch Oven das Öl erhitzen. Zwiebeln und Knoblauch glasig dünsten. Das Fleisch würfeln, zugeben und anbraten. Die Pilze kurz mit andünsten.
- 2 Dann Tomatenmark untermischen. Das Lorbeerblatt, Paprikapulver, Salz und Pfeffer zugeben und mit Fleischbrühe auffüllen. Rund 1 1/2 Stunden köcheln lassen. Die Chilischote in Streifen schneiden und zum Fleisch geben. Nochmals 10 Minuten köcheln lassen.
- 3 Das Gulasch mit Pfeffer, Salz und Paprikapulver abschmecken. Mit Soßenbinder andicken. Dazu gibt es eine Semmelknödel - Rolle.