

Rinderbug aus dem Dutch Oven

Die Kohlen durchglühen lassen. Den Dutch Oven daraufstellen und etwas warten, bis er heiß genug ist.

Das parierte Fleisch von allen Seiten im Dutch Oven anbraten. Nun Die gewürfelte Zwiebel mit den Fleischabschnitten anschwitzen. Die Fleischabschnitte werden später entfernt, jetzt können sie aber erst noch Geschmack abgeben.

Die Karotte und das Kürbisfleisch mit in den Dutch geben und auch etwas anschwitzen. Alles mit dem Marillenpunsch ablöschen und den Rinderbug wieder hinzugeben.

Jetzt mit geschlossenem Deckel ca. 2 - 2,5 Stunden schmoren. Natürlich kann man hin und wieder schauen, ob die Flüssigkeit noch reicht.

Am Schluss nur noch das Fleisch herausnehmen und mit den Gewürzen eine schöne Soße aus dem Rest ziehen.

Wir haben dazu Semmelknödel und etwas Feldsalat gemacht. War mal wieder super lecker.



Zutaten für 2 Portionen:

600 g Rindfleisch vom Bug, ca.

1 Gemüsezwiebel(n)

2 Karotte(n)

200 g Hokkaidokürbis(se)

400 ml Punsch (Marillenpunsch)

½ TL Pfeffer, schwarzer

½ TL Kräutersalz

1 TL Thymian