

# Straußengulasch aus dem Dutch Oven

Die Straußenschulter in schöne Gulaschwürfel schneiden. Wer schon fertig geschnittenen Strauß bekommt kann, darauf zurückgreifen. Ich persönlich schneide es mir lieber selber, da ich die Größe noch frei wählen kann.

Den Dutch Oven direkt auf die Kohleneier stellen und auf Temperatur kommen lassen.

Das frisch geschnittene Straußenfleisch im Dutch Oven von allen Seiten gut anbraten. In dieser Zeit wenn das Fleisch im Dutch Oven ist, die Zwiebel, Knoblauch und die Spitzpaprika säubern und in grobe Stücke schneiden. Wenn das Fleisch von allen Seiten angebraten ist, Zwiebel, Knoblauch und Paprika zugeben und kurz anschwitzen. Nach ca. 10 - 15 Minuten den Rotwein und die Hälfte des Fonds angießen. In das Glas mit dem restlichen Fond Tomatenmark geben und verschlossen gut schütteln. Ebenfalls angießen, noch Pfeffer und Salz zugeben und alles für eine gute Stunde zugedeckt schmoren lassen.

Das Gulasch nach einer Stunde umrühren. Es kann sein, wenn schlechtere Kohle verwendet werden, dass man jetzt neue auflegen muss. Das war in meinem Fall aber nicht nötig. Deckel wieder schließen und für eine weitere Stunde schmoren lassen.

Zum Testen, ob das Gulasch so weit gut ist, ein Stück Fleisch mit dem Kochlöffel an den Rand schieben und leicht drücken. Es sollte jetzt zerfallen. Oder man macht es wie ich und probiert direkt ein gutes Stück. Das Gulasch gelingt, ohne groß nachwürzen zu müssen und in einer Zeitspanne von ca. 2 Stunden immer.



## Zutaten für 4 Portionen:

<b>1 kg</b>	Straußenfilet(s) (Schulter)
<b>1</b>	Gemüsezwiebel(n)
<b>2</b>	Spitzpaprika
<b>2</b>	Knoblauchzehe(n)
<b>200 ml</b>	Rotwein
<b>150 ml</b>	Kalbsfond
<b>2 EL</b>	Tomatenmark
<b>1 TL</b>	Salz und Pfeffer, schwarzer