

Rindergulasch aus dem Dutch Oven

ist einfach und schmeckt super

Den Dutch Oven auf glühende Kohlen stellen und ihn auf Temperatur bringen.

Das Fleisch in schöne Stücke schneiden und im Dutch gut anbraten. Wenn das Fleisch gut angeröstet ist, kurz herausnehmen und beiseite stellen. Alle anderen Zutaten ebenfalls klein schneiden und in den Dutch geben. Sobald alles Farbe bekommen hat, das Fleisch wieder zugeben. Tomatenmark und Gewürze jetzt auch in den Dutch Oven geben.

Je einen halben Liter von Wein und Fond angießen und einkochen lassen, das dauert in etwa 1 Stunde. Dann die restliche Flüssigkeit angießen und den Deckel schließen. Eine weitere Stunde vor sich hin köcheln lassen. Dann ist alles fertig.

Dazu passt frisches Kräuterbrot.

Tipp: Lieber öfter mal nachschauen, dass auch nichts anbrennt.



2 kg Rindfleisch (Bug)

7 Paprikaschote(n), rote

4 Gemüsezwiebel(n)

4 Zehe/n Knoblauch

1 Liter Rotwein, trockener

1 Liter Rinderfond

½ Tube/n Tomatenmark

3 TL Salz

3 TL Pfeffer, schwarzer