



Zartes Rindergulasch



4 Personen



2 Stunden

ZUTATEN

- 500 g Zwiebeln
- 2 Knoblauchzehen
- Etwas Mehl
- 500 g geschnittenes Gulaschfleisch (Rind)
- 3 EL Speiseöl
- Salz
- Frisch gemahlener Pfeffer

- 2 TL Paprikapulver, edelsüß
- 2 schwach gehäufte EL Tomatenmark
- 5 EL Dattel – Speck Crema
- 250 ml Fleischbrühe
- 150 ml Rotwein – zB. Dornfelder
- 1 Msp. scharfes Paprikapulver

FÜR DAS SALAT-DRESSING:

- 4 EL Dattel – Speck Crema
- Salz
- frisch gemahlener Pfeffer
- 4 EL Öl
- 1 TL Kräutersenf



ZUBEREITUNG

1. Die Zwiebeln und den Knoblauch abziehen und sehr fein hacken. Mehl auf einem Teller bereitstellen und die Fleischstücke roh darin mehlieren.
2. Das Öl in einem großen Topf erhitzen und das Fleisch darin in zwei Portionen von allen Seiten anbraten, dann herausnehmen und beiseitestellen. Die Zwiebeln mit dem Knoblauch im Bratfett glasig dünsten, dann das Fleisch wieder hinzufügen. Mit Salz, Pfeffer und edelsüßem Paprikapulver würzen, Tomatenmark unterrühren, die Dattel – Speck Crema hinzugeben und alles gut verrühren. Nach ca. 3 Minuten mit der Brühe und dem Rotwein ablöschen und zugedeckt 1,5 bis 2 Stunden auf kleiner Flamme schmoren lassen. Mit dem scharfen Paprikapulver abschmecken.
3. Tipp: Salzkartoffeln oder Bandnudeln und Salat passen besonders gut zu unserem Gulasch.

FÜR DAS SALAT-DRESSING:

4 EL Dattel – Speck Crema mit 1 TL Kräutersenf, Salz und frisch gemahlenem Pfeffer vermischen, dann langsam 4 EL Öl hinzugeben und mit der Gabel unterrühren.

UNSERE WEIN EMPFEHLUNG

Cha, Diade DOP, Infiniti Primitivo, Château Mazerolles Benoit AC, Perche No, Passi Neri, Navajas Crianza, Navajas Reserva, Dornfelder trocken oder lieblich

