

Winterliches Rindergulasch

Zutaten:

800 gr Rindergulasch, 2 EL Öl, 2 Zwiebeln, 2 EL Tomatenmark
1 Zimtstange, ½ l Rotwein, 3 Nelken Salz, Pfeffer, 4 Zweige Rosmarin,
1 EL Honig, 100 gr Backobst, 1 EL Aceto balsamico, 1 Apfel

Zubereitung:

Die Zwiebel schälen und grob würfeln.

1 EL Öl in einem Bräter erhitzen und die Hälfte des Fleisches darin etwa 5 min scharf anbraten, dann herausnehmen und mit dem restlichen Fleisch ebenso verfahren.

Beiseite gestelltes Fleisch und die Zwiebeln nun in den Bräter geben und alles weitere 10 min braten.

Tomatenmark zugeben und ca. 5 in mitrösten.

Die Hälfte des Rotweins zugießen und einköcheln lassen.

Sobald das Fleisch beginnt, wieder am Topfboden zu rösten, den restlichen Rotwein angießen.

Trockenfrüchte mit in den Topf geben.

Ebenso den entkernten und in grobe Stücke geschnittenen Apfel.

Gewürze und Rosmarin zugeben und den Topfinhalt zum Kochen bringen.

Das Fleisch bei mittlerer Hitze in 1 ½ – 2 Stunden weich köcheln lassen.

Anschließend die Rosmarinzweige entnehmen und das Ganze nochmals mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Honig und Balsamico dazugeben.