

Vogel's Rezeptbox

Toskanischer Rindergulasch



Zubereitung:

- Zwiebeln und Knoblauchzehen schälen und würfeln; Möhren schälen und in Scheiben schneiden; Bleichsellerie waschen und in feine Ringe schneiden. Rindergulasch trocken tupfen.
- In einem Schmortopf das Öl erhitzen. Zwiebeln, Knoblauch und das vorbereitete Gemüse darin ca. 5 Minuten anbraten. Dann das Fleisch zugeben und unter Wenden bei starker Hitze rundum anbraten; Salzen und pfeffern. Mit Wein aufgießen und Tomaten mit Saft zugeben. Alles umrühren, dabei die Tomaten mit dem Kochlöffel etwas zerdrücken.
- Gulasch zugedeckt bei kleiner bis mittlerer Hitze ca. 90 Minuten schmoren. Ab und zu umrühren und falls nötig etwas Flüssigkeit nachgießen. Während das Gulasch schmort, die Kartoffeln schälen, in Stücke schneiden und in Salzwasser garen.
- Zum Schluss Gulasch nochmals abschmecken und mit Basilikumblättchen bestreuen. Kartoffeln entweder zum Fleisch in den Schmortopf geben oder extra reichen.

• **Zutaten (4 Portionen):**

800-900 g	Rindergulasch
3	große Zwiebeln
3	Knoblauchzehen
3	große Möhren
2 Stangen	Bleichsellerie
5 EL	Olivenöl
	Salz
	schwarzer Pfeffer
200 ml	fruchtiger Rotwein, z.B. Chianti
1 kleine Dose	geschälte Tomaten, 400 g
600 g	festkochende Kartoffeln
2 EL	Basilikumblättchen