



Rinderschmortopf „Gärtnerin Art“

Zutaten (für 4 Personen)

500g Gulasch
vom Rind

3 Schalotten
2 Knoblauchzehen
2- 3 EL Butterschmalz
400 ml Gemüsefond
150 ml Rotwein
400g festkochende
Kartoffeln

200g Karotten
100g Sellerie
1 rote Paprika
1 grüne Paprika
6 reife Tomaten

Gewürze nach Geschmack:
Meersalz
Pfeffer aus der Mühle
Paprika edelsüß
Kerbel und Estragon
frisch dazugeben



Zubereitung

Schalotten und Knoblauch schälen und fein würfeln. Das Schmorfleisch mit dem Butterfett gut anbraten, Schalotten und die Knoblauchwürfel dazugeben und glasig dünsten. Mit dem Gemüsefond und dem Rotwein ablöschen und ca. 60 Minuten schmoren lassen. Das restliche Gemüse waschen und in Würfel schneiden. Dann die Kartoffeln, Karotten und den Sellerie hinzufügen und weitere 30 Minuten bei kleiner Flamme schmoren lassen. Jetzt noch die Tomaten- und Paprikawürfel unterheben und den Schmortopf kräftig würzen.

Nach weiteren 20 Minuten Kochzeit den fein gehackten Estragon und den Kerbel unterrühren, nochmals abschmecken und servieren.

Guten Appetit !



HOF LIEFERANT
FLEISCH & WURST VON BIO-BAUERN.

