



Rindergulasch auf bayrische Art

Die Zutaten für 4 Personen:

2 große Möhren
ca. 150 g Sellerie
1 Zwiebel
2 Knoblauchzehen
1 Stange Porree
4 EL Bratöl
1 kg **Rindergulasch**
1/2 TL Kümmel, gemahlen
1/2 TL Paprika, rosenscharf
1 TL Thymian, getrocknet
0,5 l dunkles Bier
Crema di Balsamico, dunkel
Kartoffelknödel

Zubereitung:

Die Möhren und den Sellerie schälen.
Möhren in Scheiben, den Sellerie in größere Würfel schneiden
Die Zwiebel und den Knoblauch schälen und fein würfeln.
Den geputzten Porree in dünne Ringe schneiden.
In einem Bratentopf das Bratöl erhitzen und das gesalzene und gepfefferte Fleisch kräftig anbraten.
Bei mittlerer Temperatur das vorbereitete Gemüse zugeben und kurz mitbraten lassen.
Kümmel, Paprika, Thymian und das Bier dazugeben und bei mittlerer Hitze für 90 Minuten im geschlossenen Topf schmoren lassen.
Mit Crema di Balsamico abschmecken.
Mit Kartoffelknödeln als Beilage servieren.



Alle „Rot“ markierten Zutaten können Sie in unserem **online-shop** bestellen.

www.bauckhof-kueche.de

Bauckhof Klein Süstedt OHG
Eichenring 18 29525 Uelzen

Fon 0581 - 90160

Fax 0581 - 901616

versand@bauckhof.de

Viel Spaß beim Kochen und Genießen!