



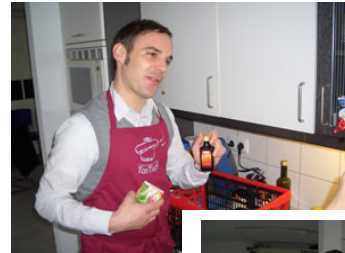
Daniel Rothert

Herausgeber von Public

Provenzianisches Gulasch

Zutaten für 4 Personen:

- 1 kg Rindergulasch
- 1/3 l Rotwein
- 500 gr. Zwiebeln
- Schale von $\frac{1}{2}$ Zitrone (einfach abraspeln)
- 1 Tiefkühlpaket (sind frischer) Kräuter der Provence
- Frisches Rosmarin (nach Gefühl, nicht zuviel)
- Frischer Thymian (auch nicht zuviel)
- 300 gr. Champignons
- 150gr. Durchwachsenen Speck
- 2-3 Zehen Knoblauch
- 3 El Balsamicoessig
- $\frac{1}{2}$ - $\frac{3}{4}$ l Rinderbrühe (am Besten von Lacroix)
- 3 El Tomatenmark



Zubereitung:

Fleisch und Speck unter großer Hitze anbraten und danach sofort wieder aus dem Topf nehmen. Die Champignons anbraten und aus dem Topf nehmen. Die Zwiebeln andünsten, Knoblauch dazu. Danach das Fleisch und die Champignons wieder dazu geben. Jetzt das Tomatenmark hinzu. Ein Wasserglas (0,2) der Rinderbrühe dazugeben und die Brühe reduzieren lassen. Das Ganze einmal wiederholen. Rotwein, Essig, Salz, Pfeffer, Balsamico, Zitrone und Rosmarin, sowie die Kräuter zugeben und bei mittlerer Hitze ca. 80 min köcheln lassen (oder 90min bei 170 ° im Backofen). Wer möchte kann sich seine Portion mit ein wenig Schmand oder Creme Fraiche aufpeppen Dazu passen Nudeln, Gnocchis, Brot oder in Butter, Zucker, Rosmarin und Salz geschwenkte kleine Kartoffeln

Guten Appetit!!