

# Herzhaftes Rindergulasch



Foto: Luc Deflorenne



Ein herzhaftes Gericht  
von Isabelle Rossi aus Aspelt.

Foto: Marc Wilwert

Die Paprikaschoten waschen, mit Küchenpapier trocknen, aufschneiden, die Kerne entfernen und in Scheiben schneiden. Die Möhren mit dem Sparschäler schälen und in feine Scheiben schneiden. Die Kartoffeln ebenfalls schälen und vierteln. Die Knoblauchzehen schälen und klein hacken. Die Pfefferkörner in ein Sieb geben und abtropfen lassen.

Das Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Pfefferkörner darin kurz andünsten und mit der Gabel etwas zerdrücken. Das Fleisch hinzugeben und von allen Seiten kross anbraten. Mit Paprikapulver und Salz würzen.

Mit der Gemüsebrühe, dem Rot- und dem Portwein ablöschen.

Die Möhren, die Kartoffeln, die Paprikastreifen und den Knoblauch hinzugeben. Ungefähr anderthalb Stunden köcheln lassen. Bei Bedarf noch etwas Gemüsebrühe hinzugeben. In kleinen Suppenterrinen anrichten und mit frischem Oregano und frischer Petersilie garnieren.

## Zutaten für vier Personen

Je eine rote, gelbe und grüne Paprikaschote	Je 1 EL frische rosa und grüne Pfefferkörner (im Glas)
4 mittelgroße Möhren	Salz, Paprikapulver
4 Gemüsezwiebeln	250 ml Gemüsebrühe
4 Knoblauchzehen	75 cl Rotwein
6 EL Olivenöl	2 cl roter Portwein
1,2 kg Rindergulasch	Frische Petersilie
1 kg Kartoffeln	Frischer Oregano

## Weintipp

Klar, hierzu passt ein guter Rotwein – immerhin werden schon eine ganze Flasche Roter und auch ein Gläschen Porto in die Soße gekippt. Man darf natürlich den gleichen Wein dafür benutzen, aber das muss nicht unbedingt sein – es ist aber wichtig, keine grundverschiedene Weine zu nehmen. Pinots noirs sind etwas zu leicht, sehr passend ist ein kräftiger Médoc, oder ein Graves. Italienische Weine eignen sich auch gut, z.B. ein Chianti: ein Classico für die Soße, ein Riserva zum Genießen. cf