

# Würziger Rindergulasch

Fleisch - Rind

Vorbereitungszeit: 60 Minuten } 2½ Stunde  
Zubereitungszeit: 90 Minuten

ZUTATEN für ... Personen		4	6
Suppengrün	St.	1	1
Rindergulasch, mager	g	500	750
Öl	EL	2	3
Sahne	ml	200	300
Meerrettich (Glas) oder frisch	g	100	150
Rinderbrühe	ml	500	750
Speisestärke	EL	1	1½
Salz, Pfeffer			
Kartoffel	g	400	600

## VORBEREITEN:

1. Fleisch gfs. kleiner schneiden.
2. Sellerie und Möhren würfeln, Lauch in dicke Ringe schneiden.
3. Kartoffel schälen.
4. gfs. frischen Meerrettich reiben.

## ZUBEREITUNG:

1. Ein Esslöffel Öl erhitzen, Gemüse darin anbraten, herausnehmen.
2. Restliches Öl dazugeben, Fleisch darin kräftig anbraten. Salzen und pfeffern.
3. Mit Brühe ablöschen, 45 Minuten schmoren.
4. Kartoffel aufsetzen.
5. Gemüse (und roh geriebenen Meerrettich, wenn dieser verwandt wird) dazugeben und alles weitere 45 Minuten schmoren.
6. Mit Sahne und Meerrettich aus dem Glas verfeinern, gfs. die Sauce mit Speisestärke binden, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

## BEILAGEN / GETRÄNKE:

- \* Salzkartoffeln
- \* Salat