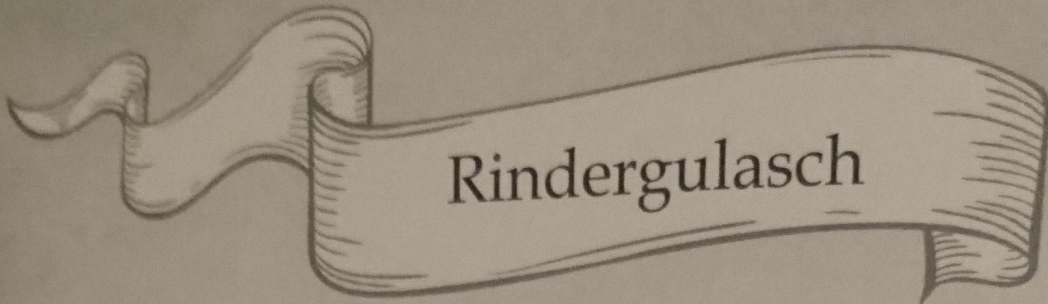




Rindergulasch

Für 4 Personen

Zubereitungszeit:

15 Minuten

Kochzeit: 2 ½–3 Stunden

Zutaten

150 g Speck

1,5 kg Rindergulasch

120 g Mehl

4 EL Öl

500 ml Rotwein, ggf. mehr

Salz

Pfeffer

2 TL Thymian, getrocknet

Zubereitung

1 Den Speck in Würfel schneiden. Die Fleischwürfel in eine Schüssel geben und mit dem Mehl von allen Seiten bestäuben. In einem Schmortopf 1 Esslöffel Öl erhitzen und den Speck darin auslassen. Das bemehlte Fleisch in den Topf geben, anrösten und dabei gründlich umrühren. Wenn das Fleisch von allen Seiten gebräunt ist, den Wein allmählich hinzufügen. Mit Salz, Pfeffer und Thymian würzen.

2 Das Ganze 2 ½ bis 3 Stunden bei kleiner Hitze köcheln lassen. Dabei hin und wieder umrühren, prüfen ob genug Flüssigkeit vorhanden ist (ggf. Wasser oder Wein nachgießen), damit nichts am Boden haften bleibt. Das Gulasch heiß servieren.



Dieses einfache Gericht wurde sicherlich auch auf den Kriegszügen der damaligen Zeit zubereitet. In einem Kessel auf offenem Feuer war das sicherlich kein Problem. Grundsätzlich war dieses Gericht Teil einer religiösen Zere-
monie, die der Gesundheit des eigenen Viehbestandes die-
nen sollte. Auch den Sklaven wurde zum Erhalt der
Leistungsfähigkeit Rindergulasch serviert, das alternativ
auch mit Lamm- oder Ziegenfleisch zubereitet wurde.