



© Lungauer Kochwerk

Dauer: Mittel

.....

Kategorie: Hauptspeisen

.....

Saison: Ganzjährig

.....

Für: 4 Personen

.....

Verfasst von: Lungauer Kochwerk

.....

Zutaten

.....

600 G Rindfleisch

.....

50 G gewürfelter Speck

.....

1 fein gehackte Zwiebel

.....

2 Knoblauchzehen

.....

Butterschmalz

.....

100 G Karotte

.....

50 G Sellerie

.....

1 EL glattes Mehl

500 ML Suppe

500 ML Rotwein

1 Zimtstange

2 EL Tomatenmark

Salz

Kräutersalz

Petersilie

frisch gemahlener Pfeffer

Zubereitung

1. Rindfleisch in feine Streifen schneiden. Wurzelgemüse in Würfel oder Streifen schneiden.
2. Zwiebel und Knoblauch fein hacken und Speck würfeln.
3. Fett in einem Schmortopf erhitzen und zuerst Speck, dann Zwiebel und Knoblauch dazugeben und unter Rühren anbraten.
4. Rindfleischstreifen portionsweise zufügen, rundum kräftig anbraten - würzen, Karotten und Sellerie mitbraten und mit Mehl stäuben und etwas Farbe annehmen lassen.
5. Mit Suppe ablöschen, gut durchrühren und weiter sanft schmoren und nach 30 Minuten Garzeit 1/8 l Rotwein zugießen.
6. Zimtstange und Tomatenmark zugeben und weiter schmoren (Gesamtzeit ca. 1-1,5 Stunden).
7. In den letzten Minuten evt. den Deckel vom Topf nehmen, damit die Sauce sämig einköcheln kann.

Bei Bedarf mit Suppe aufgießen, damit genug Sauce ist und evt. nochmals binden (Stärke + Wasser, Mehl + Wasser, oder ganz vorsichtig mit einem Sieb ganz fein Mehl einrieseln lassen und langsam einrühren)

8. Vorm Servieren nochmals abschmecken.

Bei Bedarf mit Suppe aufgießen, damit genug Sauce ist und evt. nochmals binden (Erdäpfelmehl + Wasser, Mehl + Wasser, oder ganz vorsichtig mit einem Sieb ganz fein Mehl einrieseln lassen und langsam einrühren)

Dazu passen Eachtling, Eachtingauflauf, Polentaschnitten, Serviettenknödel, Erdäpfelkroketten!