

Hinterwälder Wadengulasch -12“ tief-



Zutaten:

- 2,5 kg Rinderwade (*vom Hinterwälder Rind*)
- 75g Schwarzwälder Speck
- 5x Zwiebeln
- 200g Minipaprika (*süß*)
- 4x Knoblauchzehen
- 4x EL Tomatenmark
- 300ml pürierte Tomaten
- 1x EL Majoran
- 1x TL gemahlener Kümmel
- 1x getrocknete Chilischote
- 1x EL Aceto Balsamico di Modena (*Wiberg*)
- 200ml trockener Rotwein (*Cabernet Sauvignon*)
- 100ml Schmand
- Schwarzer Pfeffer (*frisch gemahlen*)
- Paprikapulver (*edelsüß*)
- Salz
- Brauner Zucker
- Schweineschmalz
- Wasser

Anleitung:

- Das Fleisch in ca. 2,5cm große Würfel schneiden.
- Speck, Zwiebeln, Paprika und Knoblauch getrennt grob würfeln, Knoblauch etwas feiner.
- In Schmalz das Fleisch portionsweise im DO anbraten, beiseite stellen.
- Dann den Speck anbraten, Zwiebeln mitbraten, Paprika mitbraten & Knoblauch mitbraten.
- Tomatenmark anbraten und alles vermischen, Fleisch wieder zugeben.
- Mit Paprikapulver bestäuben und kurz mitbraten, mit dem Rotwein ablöschen, Essig zugeben.
- Majoran und Kümmel untermischen.
- Wasser & pürierte Tomaten zugeben und alles gut vermischen, Deckel drauf & 18/9 mit Grillbriketts bestücken und alles ca. 2,5 Stunden schmoren lassen, evtl. Briketts nachlegen.
- Gelegentlich umrühren und etwas Wasser auffüllen.
- Schmand mit etwas Wasser verquirlen und kurz mit köcheln.
- Abschmecken mit Salz, Pfeffer und braunem Zucker.