



# WiderStark

Fleisch vo dä Weid



## Südtiroler Gulasch

### Zutaten für 4 Personen

800 g Natura-Beef Voressen

oder die Haxen würfeln

2 Zwiebeln

1 Peperoni

Olivenöl

1 El Paprikapulver

1 Tl Kreuzkümmel

200 ml Bier

2 El Tomatenmark

etwas Balsamico

400 g Kartoffeln festkochend

4 Karotten

1 Lt Rindsbouillon

ev. 1 El Bratensauce



1 Das Olivenöl in einem grossen Topf erhitzen, und das Fleisch darin rundherum gut anbraten.

2 Die Zwiebeln und die Peperoni grob würfeln und dazugeben. Alles zusammen 6-7 Min. anbraten.

3 Mit dem Paprikapulver und dem Kreuzkümmel bestäuben und 2 Min. weiterbraten lassen.

4 Mit dem Bier ablöschen, das Tomatenmark dazugeben und kurz schmoren lassen.

5 Den Balsamico dazugeben und mit Salz und Pfeffer würzen.

6 Die grob gewürfelten Kartoffeln und Karotten dazugeben. Die Bouillon dazugiessen ev. 1 El Bratensauce.

7 Alles mischen und bei kleiner Hitze zugedeckt 90 Min. köcheln lassen.

8 Falls die Sauce zu sehr eindickt, etwas Wasser dazugeben.

Schmeckt köstlich mit einer Scheibe frischem Brot.