

Beef Stew

(Rindergulasch)

Markus Gutschke

$\frac{1}{4}$ lb	Bacon	100g	Speck
$1\frac{1}{2}$ –2 lb	Beef	750–1000g	Gulaschfleisch
4–5 cloves	Garlic	4–5 Zehen	Knoblauch
1	Large Onion	1	Große Gemüsezwiebel
1	Red Bell Pepper	1 Schote	Roter Paprika
$\frac{1}{2}$ lb	Sliced Mushrooms	250g	Gehackte Champignons
2	Tomatoes	2	Tomaten
2–3	Carrots	2–3	Möhren
$\frac{1}{8}$	Celery Root	$\frac{1}{8}$	Sellerieknolle
1	Potato	1	Kartoffel
1 can	Beef Stock	250ml	Brühe
$\frac{1}{2}$ –1 bottle	Red Wine	$\frac{1}{2}$ –1 Flasche	Roter Wein
2 Tbsp	Flour	2 Eßl	Mehl
1 tsp	Margarine	1 Tl	Margarine
1 tsp	Red Paprika	1 Tl	Rote Paprika Pulver
1 cup	Sour Cream	100ml	Saurer Rahm
	Laurel		Lorbeer
	Fresh Cilantro		Frische Korianderblätter
	Ketchup		Ketchup
	Salt		Salz
	Pepper		Pfeffer

Fry bacon until it starts to turn light brown. Add diced beef and fry at high temperature.

Dice garlic; cut onion, bell pepper, tomatoes into 1 in pieces; slice carrots; dice celery root and potato into very small pieces. Add vegetables, beef stock and red wine. Add laurel and some cilantro. Simmer for two or three hours.

Heat margarine in a frying pan and add flour; when the flour turns brown, add to the stew and boil for a few more minutes. Add red paprika, cilantro, ketchup, salt, and pepper to taste. Take off the stove and add the sour cream.

Serve with French bread.

Den Speck auslassen. Das kleingeschnittene Rindfleisch dazugeben und bei hoher Temperatur scharf anbraten.

Den Knoblauch kleinhacken; die Zwiebel, die Paprika und Tomaten in Würfel schneiden; die Sellerieknolle und die Kartoffel in sehr kleine Stücke hacken. Die Gemüse, die Brühe und den Rotwein zum Fleisch geben; etwas Lorbeer und einen Teil des Koriander hinzugeben und mindestens zwei bis drei Stunden bei kleiner Hitze kochen.

Aus der Margarine und dem Mehl in einer Pfanne eine Einbrenne herstellen, zum Gulasch geben und noch einige Minuten kochen. Mit dem Paprikapulver, dem restlichen Koriander, Ketchup, Salz und Pfeffer abschmecken. Vom Herd nehmen und den sauren Rahm dazugeben.

Mit Weißbrot servieren.