

## REZEPT DER WOCHE

### Gulasch vom Mahlitzscher Demeter-Rind mit Bandnudeln



#### Zutaten für 4 Personen:

500 g Mahlitzscher  
Rindergulasch  
3 Zwiebeln,  
2 Paprikaschoten,  
4 Tomaten,  
3 Knoblauchzehen,  
2 Delikatessgurken,  
3 EL Paprikapulver, mild,  
1 TL Pfeffer und 1 TL Salz,  
2 EL Tomatenmark,  
200 ml trockener Rotwein,  
150 ml Sahne,  
150 ml Wasser,  
2 EL Butter, Bratöl,  
800 g Bandnudeln,  
1 Kopfsalat

#### Zubereitung:

Zwiebeln schälen und in größere Stücke schneiden. Knoblauch schälen und fein hacken. In einer großen Pfanne etwas Öl erhitzen und die Rindfleischwürfel rundum gut anbraten. Mit dem Rotwein löschen, 150 ml Wasser angießen und leicht köcheln lassen. In der Zwischenzeit in einem großen Topf Zwiebeln und Knoblauch in Öl anbraten. Das Gulasch aus der Pfanne dazugeben, Tomatenmark und Sahne unterrühren und bei geschlossenem Deckel 60 Min. weiterschmoren, d. h. bei niedriger Temperatur kochen lassen. Paprika und Tomaten waschen, in Stücke schneiden und in den Topf geben. Paprikapulver, Salz und Pfeffer zugeben und alles, je nach Fleischqualität ca. 30 weitere Minuten schmoren. Wenn das Fleisch weich ist, die klein geschnittenen Gurken und die Butter unterrühren und noch einige Minuten köcheln lassen. Jetzt kann gekostet und eventuell individuell mit Pfeffer und Salz nachgewürzt werden. Zum Rindergulasch serviert man Bandnudeln und eine große Schüssel mit grünem Salat. Guten Appetit!