

Rindergoulasch mit Maronen

Zutaten für vier Personen:

60g getrocknete Maronen

1 rote Paprika

2 Zwiebeln

2 EL Diestel Öl

800g Rindergoulasch

4 EL Rosenpaprika

1 Zweig Rosmarin

5-6 Wacholderbeeren

Salz, Pfeffer

Thymian



Marone, *Imleria badia*

Zubereitung:

Getrockneten Maronen in eine Schale geben, mit kochendem Wasser übergießen und eine halbe Stunde einweichen lassen.

Die Paprika und Zwiebeln würfeln und in einer tiefen Schmorpfanne mit etwas Distel Öl anbraten. Das grob gewürfelte Rindfleisch dazu geben und kurz mit anbraten. Drei bis vier Esslöffel Rosenpaprika darüber streuen und unter kräftigem Umrühren nur einen Moment anrösten. Mit reichlich Wasser angießen und umrühren. Die abgetropften Maronen zugeben. Den Rosmarinzweig und die Wacholderbeeren in einem verschnürten Teefilter in das Goulasch geben. Mit Salz, Pfeffer und Thymian würzen und bei gelegentlichem Umrühren mindestens eine Stunde kochen. Die Garzeit richtet sich nach der Qualität des Rindfleischs. Gegebenenfalls muss zwischendurch etwas Wasser angegossen werden. Sobald das Fleisch weich ist, den Teefilter mit den Gewürzen entfernen. Zu dem Goulasch passen sehr gut Spätzle oder auch Knödel und grüner Salat.

GERHARD SCHUSTER
www.lebrac.de

