

## **Gulasch-Gemüse-Topf**

### Zutaten für 6 bis 8 Personen:

800g Rindsvoressen, 1 TL Meersalz, Pfeffer, 1 EL Mehl, 3 EL Olivenöl, 4 gehackte Zwiebeln, 1 EL Mehl, 1 gestr. EL Rosenpaprika, 1 gestr. EL Tomatenpüree, 2-3 dl Rotwein, abgeriebene Schale einer Zitrone, 1 gepresste Knoblauchzehe, ein Stück Frische, geschälte Ingwerwurzel (ca. 3 cm), 5 dl Gemüseboullion, 8 gewürfelte Kartoffeln, 8 mittlere Ruebli und 1 kleine Sellerieknolle, in Stengel geschnitten.

### Zubereitung:

Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen, 1 EL Mehl darüberstreuen.  
Zwiebeln hacken.

Olivenöl in einem Brattopf heiss werden lassen. Fleisch portionenweise rundum kräftig anbraten. Dann das Fleisch herausnehmen und die Hitze reduzieren.

Im Bratensatz die gehackten Zwiebeln andünsten. 1 EL Mehl darüberstreuen und unter die Zwiebeln mischen. Etwas schwarzen Pfeffer begeben und eine Prise Salz. Das Tomatenpüree und die Zitronenschale untermischen, den Paprika begeben und dann mit dem Rotwein ablöschen. Nun das Fleisch beifügen sowie die gepresste Knoblauchzehe und nach Belieben noch die geriebene Ingwerwurzel. Mit der Boullion ablöschen.

Alles 1 Stunde leicht köcheln lassen.

Dann Kartoffeln, Ruebli und Sellerie begeben und weitere 40 Minuten köcheln.

Servieren mit Nudeln, Spätzli oder Knödeln.

Tipp: Dieses Gericht lässt sich sehr gut aufwärmen und wird dadurch sogar noch besser. Einfach vor dem Servieren frische Peterli begeben.