

Rëndsragout

(fir 4 Presounen)

Wat brauch ech?

- 700 g Rëndsfleesch (vun der Schëller oder dem Hals)
- 2 Wuerzelen
- 1 rout an 1 giel Paprika
- 1 kleng Kapp Zelleri
- ¼ L Routwäin (oder Waasser)
- 1 Cube fir ½ L Britt
- Salz
- Pfeffer
- 1 Enn
- Miel
- Tomatepüree
- Ueleg



Preparatioun

1. D'Geméis wäschen, d'Wuerzelen an de Kapp Zelleri schielen, d'Paprika kleng schneiden an d'Kären eraushuelen. Alles kleng schneiden.
2. D'Enn schielen an a kleng Wierfele schneiden.
3. D'Fleesch a Cube schneiden. Den Ueleg an engem Dëppe hetzen an d'Fleesch brong ubroden. Die kleng geschnidden Enn bei d'Fleesch ginn. 2 lesslöffel Tomatepüree an 1 lesslöffel Miel aréieren. De Routwäin an d'Britt dobäi schëdden. Dat Ganzt opkache loossen.
4. D'Geméis an d'Dëppe ginn an den Deckel drop maachen. Bei 160 Grad 90 Minutten am Uewe schmore loossen. Mat enger Forschette probéieren ob d'Fleesch mell ass.

Foto: <https://commons.wikimedia.org/w/index.php?search=rindergulasch&title=Special:Search&profile=default&fulltext=1&uselang=en&searchToken=10I5ho0b7tu0c7fxguncxc4z#/media/File:Lebensmittel-Gulasch1-Asio.JPG>