



www.mycow.de

Biofleisch mit Biografie

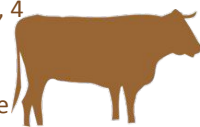
Rind . Schwein . Lamm



## Schokoladiger Cranberry- Rindergulasch

### Zutaten:

1 Kg Gulasch vom Angusrind, 2 EL Butter, 1 EL ÖL, 1  
Gemüsezwiebel, geschält und fein gewürfelt, 10  
Schalotten, 150 g Pancetta, 6 mittelgroße  
Knoblauchzehen in Scheibchen geschnitten, 5 EL Mehl, 4  
cl Brandy, 400 ml Rotwein, 400 ml  
Rinderfond, 1 Dose stückige Tomaten, 1 Unbehandelte  
Orange, 1/2 Zimtstange, einige Lorbeerblätter, einige  
Zweige Rosmarin und Thymian, 100 g Vivani Edel Bitter  
Cranberry Schokolade 70%, Salz und frisch gemahlener  
schwarzer Pfeffer, 1 TL frisch gemörste rote  
Pfefferbeeren, 1/2 TL Chiliflocken, 150 ml geschlagene  
Sahne



Das Fleisch in Mehl wenden und schütteln, damit die Überreste von Mehl abfallen. Im heißen Butter anbraten. Pancetta, geschälte Schalotten und Knoblauch dazu geben und 3 Minuten mitbraten (der Knoblauch darf dabei nicht anbrennen, sonst wird er bitter!!) Parallel die Zwiebeln in Öl kräftig anbraten, die Zwiebeln in Fleisch unterrühren erst Brandy und dann Wein aufgießen. Tomaten dazugeben und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Orangenhälften leicht andrücken und zugeben, Thymian, Rosmarin, Lorbeer und Zimtstange mit Küchengarnt zusammenbinden oder in ein Kräutersieb geben und zum Fleisch geben. Brühe nach und nach zugeben (das ganze sollte nicht wässrig sein, es wird später durch die Schokolade dicker und gebunden). Das ganze 40 Minuten köcheln. Orangenhälften und Kräuter rausnehmen und etwa 30 Minuten weiter köcheln (dabei ab und zu mal ein Stück Fleisch testen). Schokolade raspeln und kurz vor dem servieren in der heißen Soße schmelzen lassen. Nochmal abschmecken. Sahne mit rotem Pfeffer vermischen. In Tellern anrichten und obenauf ein Klacks geschlagene Pfeffersahne geben, dazu Stangenbrot reichen.

GUTEN APPETIT und viel Spass beim Ausprobieren dieser ganz besonderen Schlemmerei wünscht die Gewinnerin unsere Rezept Wettbewerbes: Frau Emmert aus St. Georgen (Rezept & Foto: I. Emmert)

Biofleisch bestellen:  
<http://www.mycow.de>

Rindergulasch in unseren Paketen:

- >> Little Family
- >> Little Classic
- >> Family
- >> Weide-Genuss
- >> Classic

Nichts verpassen: Rezepte und Aktuelles in unserem Newsletter:  
<http://www.mycow.de/newsletter>

### Kontakt

www.mycow.de  
Landnah GmbH  
T: 03844 890 13 07  
F: 03844 890 13 08  
E: info@mycow.de