



DR. CRUSIUS
WEINGUT

Wein-Rezept: Rindersaftgulasch mit Gemüse

ZUTATEN (für 4 Personen)

1 kg Rindfleisch (Bug)
600 g Zwiebeln
2 Karotten
1 Sellerie
1 Stange Lauch
½ l RC Rotwein trocken
1½ l Brühe
etwas Tomatenmark
Gewürze: Zitronenabrieb, Kümmel, Thymian, Salbei, Knoblauch (alles in ein Beutelchen packen)

ZUBEREITUNG

Fleisch scharf anbraten und herausnehmen. Zwiebeln danach anbraten, Fleisch wieder dazugeben. Das in Streifen geschnittene Gemüse mit anschwitzen, Tomatenmark begeben, mit Rotwein ablöschen und Brühe auffüllen. Langsam weich kochen.

Nach ca. 2 Stunden das Fleisch herausnehmen, die Soße passieren und dann das Gulasch wieder dazugeben.

WEINEMPFEHLUNG

Als Beilage empfehlen wir Kartoffelpüree und natürlich den passenden Wein: RC (Rebecca Crusius) Rotwein trocken.

HERKUNFT

Dieses klassische, aber besonders feine Gulaschrezept stammt aus der Küche von Jan Treutle. Er ist der Patron des renommierten Bad Kreuznacher Restaurants „Im Gütchen“. Unsere jüngste Tochter Rebecca durfte an einem Kochkurs im „Gütchen“ teilnehmen und war von diesem Rezept begeistert.

In einem restaurierten Barockgut, direkt am Schlosspark und in der Nähe der Bad Kreuznacher Museen gelegen, können Sie in sehr gepflegtem Ambiente die Feinheiten einer außergewöhnlichen Küche genießen:

Restaurant „Im Gütchen“, Hüffelsheimerstrasse 1, Bad Kreuznach

Tel. 0671 – 42626, elli@im-guetchen.de

Montag, Mittwoch bis Samstag ab 18.00 Uhr, Sonntag 12.00 – 14.30 Uhr und ab 18.00 Uhr

<http://www.jan-treutle.de/>
