

## Holzer-Gulasch

(Lieblingsrezept von SRF1-Hörerin Margrit Peier aus Lostorf, SO)

### Zutaten: (für 8-10 Personen)

- 600 g Rindsragout, in Würfel geschnitten (Kantenlänge 2-3 cm)
- 400 g geräucherter Speck, in Stifte geschnitten
- 1 grosse Zwiebel, grob gehackt
- 2 – 3 Knoblauchzehen
- 6 Rüebli, grob geschnitten
- 1 Lauch, grob geschnitten
- 1 kleiner Sellerie, grob geschnitten
- 5 – 6 festkochende Kartoffeln, in Stücke geschnitten
- 4 EL Tomatenpüree
- 10 San Marzano Tomaten oder 1 grosse Dose Pelati (800 g)
- 2 – 3 Lorbeerblätter
- nach Belieben Salz, Pfeffer, Paprika, Chili, italienische Kräuter etc.
- 1 Dose Kidney-Bohnen (460 g)
- 1 Dose Maiskörner (320 g)
- 150 g grosse Hörnli
- 1 Becher Voll- oder Saucenrahm
- Bratbutter zum Anbraten
- Rotwein und Rindsbouillon zum Ablöschen

### Zubereitung:

In einem grossen Topf das Rindragout zusammen mit dem Speck in etwas Bratbutter gut anbraten. Zwiebel, Knoblauchzehen, Rüebli, Lauch, Sellerie und Kartoffeln zum Fleisch geben und alles zusammen kurz andämpfen. Das Tomatenpüree dazugeben, umrühren und das Gulasch mit etwas Rotwein und Rindsbouillon ablöschen.

Pelati oder in Stücke geschnittene frische Tomaten und die Lorbeerblätter dazugeben. Nach Belieben mit Salz, Pfeffer, Paprika, Chili und italienischen Kräutern würzen.

Alles zusammen ca. 2 bis 2.5 Stunden auf kleinem Feuer köcheln lassen. Dabei gelegentlich umrühren und bei Bedarf Rindsbouillon nachgiessen. Eine halbe Stunde, bevor das Fleisch gar ist, die Kidney-Bohnen und die Maiskörner zugeben. 10 Minuten, bevor das Gulasch fertig ist, kommen die Hörni dazu.

Das Holzer-Gulasch vor dem Servieren mit Rahm oder Saucenrahm verfeinern. Heiss servieren!

Nach Belieben reichen Sie dazu frische Kräuter (Basilikum, Schnittlauch, Peterli), Crème fraîche und frisch geriebenen Käse.

Perfekt zum Holzer-Gulasch passen: Schlangenbrot, Ciabatta oder Focaccia