

## Zwiebelgulasch

Rezept für 4 Personen

### Zutaten:

- 600 g Pferdefleisch (Gulasch)
- 100 g Speck
- 300 g Zwiebeln
- 1 Liter Buttermilch
- 8 bis 9 Wacholderbeeren
- 1 kleines Lorbeerblatt
- 5 Gewürzkörner
- 125 ml Sauerrahm
- 375 ml Gemüsebouillon oder Wasser
- Salz
- 30 g Mehl
- Paprika
- 1 halbes Glas Rotwein

### Zubereitung:

Das Fleisch in 2cm grosse Würfel schneiden und für ca. 24 Stunden in einem Sud aus Buttermilch und 5 bis 6 Wacholderbeeren einlegen.

Mit einem Sieb das Fleisch aus dem Sud nehmen und kurz unter klarem Wasser abspülen.

Die Fleischwürfel mit einem Küchenpapier abtupfen und zusammen mit ausgelassenen Speckwürfelchen kräftig anbraten, mit Salz würzen und mit Mehl bestäuben.

Die restlichen Wacholderbeeren, Gewürze und Zwiebelwürfel zufügen, Sauerrahm darüber giessen und die Bratflüssigkeit verdampfen lassen.

Nach und nach die heisse Bouillon dazu giessen und das Fleisch unter mehrfachem Umrühren zugedeckt schmoren lassen. Mit Paprika und Rotwein abschmecken.

Als Beilage eignen sich Kartoffelstock, Nudeln oder Reis.

Wir wünschen Ihnen „en Guete“!