

# Gulasch mit Bauern-Salat

## Für 4 Portionen

### Salat:

1 Zwiebel	1 Schalotte	3 Tomaten
3 rote Paprika	1 frische Gurke	3 Frühlingszwiebeln
Dill, Schnittlauch	Petersilie, Basilikum	1 Knoblauchzehe
300 g Fetakäse	1 Prise Salz	1 Prise Pfeffer
1 Schuss Essig	1 Schuss Öl	

### Gulasch:

12 Schalotten	2 EL Olivenöl	750 g Rindfleisch
750 g Schweinefleisch	2 EL Tomatenmark	500 ml Rotwein
700 ml Brühe	2 Lorbeerblätter	2 Gewürznelken
Salz, Pfeffer	rosenscharfes Paprikapulver	2 EL Speisestärke

### Bauernsalat:

Die Zwiebeln, die Schalotten und den Knoblauch fein würfeln. Die Tomaten, die Gurke und die Paprika entkernen und in mundgerechte Stücke schneiden. Die Frühlingszwiebeln und die frischen Kräuter fein schneiden. Alles miteinander vermischen, den Fetakäse gewürfelt dazu geben und mit Essig, Öl, Salz und Pfeffer abschmecken.

### Gulasch:

Schalotten schälen und in dünne Scheiben schneiden. Olivenöl in einem Topf erhitzen. Fleisch darin scharf anbraten, Schalotten dazugeben. Tomatenmark unterrühren. Zuerst mit Rotwein, dann mit der Brühe ablöschen. Lorbeerblätter und Nelken zugeben. Mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver würzen. Gulasch etwa 2 Stunden schmoren lassen. Gulasch durch ein Sieb abgießen. Die Sauce in einem Topf auffangen. Speisestärke mit etwas Wasser anrühren und in den Topf geben. Sauce aufkochen und einkochen lassen, dann das Fleisch wieder in die Sauce geben.

Frank Rosin am 15. September 2014