

# Wirsing-Gulasch

Rumpsteak in feinen Streifen gebraten mit Wirsing und Paprika

etwa 4 Portionen



etwas Übung erforderlich

\_\_\_\_\_ bis 40 Minuten



## Zutaten:

### Zutaten:

- 400 g Rumpsteaks
- 600 g Wirsing
- 2 Zwiebeln
- 1 rote Paprikaschote
- Speiseöl
- Salz
- frisch gemahlener Pfeffer
- 2 geh. EL Tomatenmark
- 50 g gewürfelter geräucherter, magerer Schinken
- 250 ml Gemüsebrühe
- 300 g Dr. Oetker Crème fraîche Classic

## 1 Vorbereiten:

Rumpsteaks trocken tupfen, evtl. Fettrand und äußere Sehnen abschneiden und Fleisch in 1-2 cm breite Streifen schneiden. Wirsing putzen, dabei Strünke entfernen, in etwa 3 cm große Stücke schneiden und waschen. Zwiebeln abziehen und in Würfel schneiden. Paprika putzen und in Streifen schneiden.

## 2 Zubereiten:

Öl in einem Topf erhitzen. Fleischstreifen darin portionsweise kurz anbraten, dann herausnehmen und mit Salz und Pfeffer würzen. Zwiebelwürfel und Tomatenmark im Fleischtopf anschwitzen. Tropfnassen Wirsing, Paprikastreifen, Schinkenwürfel und Gemüsebrühe dazugeben. Alles mit Deckel etwa 10 Min. bei mittlerer Hitze garen. Danach Fleisch und Crème fraîche zugeben und erwärmen. Mit den Gewürzen abschmecken.

### Tipps aus der Versuchsküche

- Servieren Sie dazu Salzkartoffeln oder frisches Baguette.
- Schmecken Sie das Gulasch nach Belieben mit Senf ab.