



## Rinderragout mit Schokolade



Ein besonders abenteuerliches Rezept: Rinderragout mit Schokolade! Dabei scheinen Schokolade und Fleisch auf den ersten Blick doch gar nicht zueinander zu passen. Aber probieren Sie es einfach mal aus!

### Zutaten:

- 2 rote Paprikaschoten
- 2 Tomaten
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Zwiebel
- 50 g Zartbitterschokolade
- 3 EL Essig
- 3 EL Öl
- 800 g Rindergulasch
- Salz, Pfeffer
- 2 Nelken
- ½ Zimtstange
- 2 große Möhren
- 1 Kartoffel



## Zubereitung

1. Gare die Paprikaschoten im zuvor geheizten Backofen etwa 20 Minuten. Nimm sie heraus, halbiere, häute und entkerne sie und zerschneide das Fruchtfleisch.
2. Schneide die Tomaten auf der Unterseite kreuzweise ein, überbrühe sie mit kochendem Wasser. Dann lässt sich die Haut leicht abziehen. Häute sie und entferne Kerne und Stielansatz, würfle das Fruchtfleisch.
3. Schäle den Knoblauch und die Zwiebel. Vierteile beides. Brate Sie in etwas Öl an und stelle sie zur Seite.
4. Brich die Schokolade in Stücke und schmelze sie. Püriere sie zusammen mit dem Essig und den Paprika- und Tomatenwürfeln.
5. Brate das Fleisch portionsweise in etwas Öl an und würze es mit Pfeffer und Salz.
6. Gib zu dem Fleisch das Schokoladenpüree, die Zwiebel und den Knoblauch. Füge die Nelken und die Zimtstange hinzu. Dazu kannst du entweder einen Einweg- Teebeutel benutzen oder eine "Opferzwiebel" - spicke die Nelken in eine geschälte Zwiebel. Beides kannst du nach der Kochzeit entfernen. Gib 400 ml Brühe hinzu.
7. Gare alles etwa 50 Minuten im zugedeckten Topf.
8. Schneide die Kartoffel und Möhre in kleine Stücke, füge sie hinzu und lass das Gulasch 15 weitere Minuten köcheln.
9. Entferne die Nelken und die Zimtstange.

**Tipp:** Dazu schmecken Nudeln oder Kartoffeln.