



# Rinder-Gulasch

## *mit dunklem Nougat*

  | ZUBEREITUNG: CA. 120 MINUTEN

### Zutaten

#### Für den Gulasch:

20 ml Öl  
 1 kg Fleisch aus der  
 Rinderschulter  
 100 g Wurzelgemüse  
 1 große Zwiebel  
 1 TL Tomatenmark  
 40 g Viba Nougat Noir  
 (1 Stange)  
 1 EL Aceto Balsamico  
 200 ml Rotwein  
 500 ml Gemüsefond

- 1 Das Fleisch in ca. 2 x 2 cm große Würfel schneiden, Wurzelgemüse und Zwiebel ebenfalls fein würfeln.
- 2 Öl im Bräter erhitzen, das Fleisch hineingeben und von allen Seiten scharf anbraten. Wurzelgemüse und Zwiebel hinzufügen und mit anrösten.
- 3 Tomatenmark hinzufügen, mit Rotwein ablöschen und reduzieren lassen. Ein Viertel der Gemüsebrühe dazugeben, wieder reduzieren lassen. Das Ganze noch einmal wiederholen, mit dem Gemüsefond auffüllen, Gewürze dazu und langsam schmoren bis das Fleisch zart ist.
- 4 Den in Stückchen geschnittenen Nougat in die heiße Soße geben, einrühren bis er geschmolzen ist. Anschließend das Gulasch mit ein wenig Balsamico abschmecken.