

## Cyce (Rindergulasch)

*Zutaten für 4 Personen*

1000 g Rindfleisch  
100 g durchwachsener Speck  
2 Zwiebeln  
1-2 Knoblauchzehen  
1/2 Flasche fruchtiger Rotwein  
Salz, Pfeffer  
3-4 Nelken (es dürfen auch mehr sein, je nach Geschmack)  
1 EL Zitronensaft oder Verjus  
1/2 TL gemahlener Ingwer  
1/2 TL gemahlener Zimt  
1 Prise Kardamom  
Falls der Wein nicht reicht, noch etwas Fleischbrühe

### **Zubereitung:**

Das Fleisch säubern und in mundgerechte Stückchen schneiden.

Den Speck würfeln und in einem großen Topf bei milder Hitze auslassen. Die Zwiebel und den Knoblauch schälen und fein hacken. Zum Speck geben und glasig werden lassen. Nun die Hitze erhöhen und das Fleisch hinzugeben und von allen Seiten gut bräunen. Mit dem Pfeffer würzen und mit Wein ablöschen (bis das Fleisch bedeckt ist).

Die Nelken hinzugeben und nun zugedeckt bei mittlerer Hitze 90 Minuten schmoren lassen. Dabei ab und zu mal schauen, wie weit die Flüssigkeit reduziert ist und ggf. Wein ergänzen.

Nach 90 Minuten den Bisttest machen, ob das Fleisch gar ist. Richtig ist es, wenn es ganz zart im Mund zergeht. Im Zweifelsfall die Garzeit noch etwas verlängern. Mit den restlichen Gewürzen abschmecken und nochmals aufkochen.

Für den Ingwer gilt wieder: Ganz wunderbar ist hier auch der frische, aber mit der Menge acht geben, da er schärfer ist als der getrocknete.

Das Salz bitte auch erst am Ende zugeben. Direkt beim Anbraten würde es dem Fleisch zuviel Wasser entziehen und das Fleisch könnte zäh werden.

Lieber etwas weniger Wein nehmen, sonst wird es zu stark und der Alkohol verkocht nicht vollständig.

Super für eine Feuerstelle mit nur einem Topf!

