



Geschmorter Rinderbug

Zutaten für 6 Personen:

- + 3 Knoblauchtehen
- + 1EL Kümmel
- + 20g Salz
- + 30g Paprikapulver (edelsüß)
- + 1EL Zitronenschale
- + 1,5kg Rinderbug
- + 1 Chillischote (getrocknet)
- + 1kg Gemüsezwiebeln
- + je 500g gelbe und rote Paprika
- + 750g Kartoffeln
- + 200g Speck
- + 60g Gänseschmalz

Zubereitungszeit: ca. 2 ½ Std.

Knoblauch, Kümmel, Salz, Chillischote, abgeriebene Zitronenschale und den Paprika mit dem Fleisch vermischen. Zwiebeln schälen, vierteln und in Scheiben schneiden, Paprika und Kartoffeln auch in Scheiben schneiden.

Den Boden eines Topfes mit Speck auslegen. Schichtweise Kartoffeln, Paprika, Fleisch und Zwiebeln einfüllen. Diese Schichtung zweimal wiederholen. Die Letzte Schicht sollten Zwiebeln sein. Das Schmalz in Flöckchen auf die Oberfläche verteilen und den Topf fest verschließen.

Im Backofen bei 250° ca. 1 ¾ Std. geschlossen garen. Nach einer Stunde alles vorsichtig wenden und fertigbaren.