



## Stifado aus dem Dutch Oven

VORBEREITEN

10  
Min.

ZUBEREITEN

105  
Min.

NIVEAU



### Zutaten für 4 Personen

1 kg Rindergulasch  
 4 Stück Speisezwiebeln  
 4 Stück rote Zwiebeln  
 3 Knoblauchzehen  
 400 g gehackte Tomaten aus der Dose  
 300 ml Gemüsebrühe  
 200 ml Rotwein zum Kochen  
 2 Esslöffel Tomatenmark  
 4 Nelken, ganz  
 2 Zimtstangen  
 5 Lorbeerblätter  
 1 Teelöffel Kreuzkümmel, gemahlen  
 1 Esslöffel Zucker  
 12 kleine Kartoffeln, festkochend  
 1/2 Bund Petersilie  
 Butterschmalz zum Anbraten  
 Salz, Pfeffer

### Besonderes Zubehör

Dutch Oven

Was eignet sich besser für deinen Dutch Oven, als ein richtig schönes Schmorgericht? Richtig, gar nix. Stifado ist ein ultra-aromatischer Eintopf aus der griechischen Küche und lebt von seinen bombastischen Aromen. Zimt,

Nelken und Lorbeerblätter spielen neben Rindergulasch und 'ner Menge Zwiebeln die Hauptrolle.

Keine Panik, Stifado schmeckt nicht nur im Winter bei kalten Temperaturen. Auch in den anderen Jahreszeiten lohnt sich das langsame Schmurgeln des griechischen Nationalgerichts allemal.

- 1 -

Gasgrill auf direkte hohe Hitze vorbereiten. Bei der Arbeit mit Briketts 29 Stück vorbereiten.

- 2 -

Zwiebeln schälen und in grobe Stücke schneiden. Knoblauch schälen und fein hacken.

- 3 -

1 EL Butterschmalz im Dutch Oven bei hoher Hitze auf der direkten Zone des Gasgrills erhitzen oder indem man die Hälfte der Briketts unter den Topf legt. Zwiebeln darin 5 Minuten scharf anbraten, bis sie angebräunt sind. Aus dem Topf nehmen und beiseite stellen.

- 4 -

1 EL Butterschmalz im Dutch Oven erhitzen und Rindergulasch mit etwas Salz 10 Minuten auf hoher Hitze scharf anbraten, bis es angeröstet ist. Herausnehmen und beiseite stellen.

- 5 -

Knoblauch und Tomatenmark mit 1/2 Esslöffel Butterschmalz in den Topf geben und auf hoher Hitze 2 Minuten anbräunen.

- 6 -

Gehackte Tomaten dazugeben und mit Rotwein und

## Stifado aus dem Dutch Oven

Brühe ablöschen. Alles gut verrühren.

- 7 -

Rindergulasch dazugeben, Deckel schließen und alles etwa 1 Stunde auf kleiner Hitze köcheln lassen. Dazu die Hälfte der Brenner des Grills ausmachen und Dutch Oven auf die indirekte Zone setzen. Bei der Arbeit mit Briketts die Hälfte unter und die andere Hälfte auf den Topf legen.

- 8 -

Anschließend die Zwiebeln, Zucker, Zimtstangen, Kreuzkümmel, Nelken und Lorbeerblätter dazugeben. Zusammen 30 Minuten köcheln lassen.

- 9 -

In der Zwischenzeit Kartoffeln schälen und ca. 15 Minuten in kochendem Salzwasser in einem kleinen Topf bissfest garen. Danach in einer Pfanne mit 1 EL Butterschmalz für 5 Minuten anbraten.

- 10 -

Petersilie waschen und grob hacken. Unter die Kartoffeln mischen und mit dem Stifado servieren.