Pikantes Rinderragout

Zutaten:

1 kg Rinderhüfte (vom Metzger in etwa 1 cm dicke Scheiben schneiden lassen wenn man kein vernünftiges großes Messer hat)
1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe
2 rote Paprikaschoten
4 Fleischtomaten
etwas Chili
Salz
Pfeffer

Zubereitung:

Das Fleisch in etwa 1 cm große Würfel schneiden.
Die Tomaten schälen und in kleine Stücke schneiden. Die Zwiebeln schälen und fein würfeln. Den Paprika ebenfalls würfeln (etwa 5 mm große Würfel). Den Knoblauch schälen, den keim entfernen und auch fein würfeln.
Das Fleisch in einer Pfanne scharf anbraten, die Zwiebelwürfel und den Knoblauch zugeben, dann die Tomaten zugeben, mit Salz, Pfeffer und Chili abschmecken und zugedeckt bei milder Hitze etwa 1 Stunde schmoren.
Zum Schluss die Paprikawürfel zugeben und noch einmal kurz aufwallen lassen.

Tipp: Dazu passen hervorragend italienische Knödel (das Rezept dafür findet Ihr unter Beilagen).