

Lamm-Gulasch mit Quitten

Für 4 Personen

| | | |
|--------------------------------------|----------------------------|-------------------------------------|
| 50 g getrocknete Aprikosen | 500 g Lammgulasch (Keule) | 2 Zwiebeln |
| 2 Knoblauchzehen | 300 g Möhren | 3 EL Olivenöl |
| 2 TL mildes Paprikapulver | 1 TL Kreuzkümmel, gemahlen | $\frac{1}{2}$ TL Kardamom, gemahlen |
| $\frac{1}{2}$ TL Koriander, gemahlen | 1 Zimtstange | 2 Lorbeerblätter |
| 300 ml Quittensaft | Salz | Pfeffer |
| 2 Quitten | 1 Zitrone (Saft) | 400 g Tagiatelle-Nudelnester |
| 1 EL Butter | 1 EL Quittengelee | 2 EL Blattpetersilie, gehackt |

Aprikosen in feine Würfel schneiden und in etwas lauwarmem Wasser einweichen. Gulasch, je nach Würfelgröße, eventuell noch etwas kleiner schneiden. Fleisch trocken tupfen.

Zwiebeln und Knoblauch schälen und beides fein würfeln. Möhren putzen, schälen und ebenfalls in kleine Würfel schneiden.

In einem Schnellkochtopf 1 EL Olivenöl erhitzen. Zwiebel- und Knoblauchwürfel darin anbraten, bis sie leicht gebräunt sind. Auf einen Teller geben.

Restliches Öl im Topf erhitzen, das Gulaschfleisch darin portionsweise anbraten. Gewürze, Möhren, Lorbeerblätter und Zwiebel-Mix zugeben und unter Wenden mit anbraten.

Mit Quittensaft und 200 - 300 ml Wasser ablöschen, sodass Fleisch und Gemüse mit Flüssigkeit bedeckt sind. Ca. 1 TL Salz, etwas Pfeffer und die Aprikosenwürfel untermischen.

Den Schnellkochtopf verschließen. Das Gulasch bei starker Hitze aufkochen und bei Garstufe 2 ca. 25 Minuten garen.

Inzwischen von den Quitten den hellem Flaum z. B. mit einem sauberen Geschirrtuch gründlich abreiben. Quitten vierteln, die Kerngehäuse entfernen. Quittenstücke schälen, in Spalten schneiden und sofort in eine Schüssel mit Zitronenwasser legen.

Nudeln nach Packungsanleitung in reichlich kochendem Salzwasser garen.

Butter in einer Pfanne erhitzen. Die Quittenscheiben gut abtropfen lassen und in der heißen Butter anbraten. Das Quittengelee unterrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen und sacht ziehen lassen, bis die Quitten gar sind, aber noch leichten Biss haben.

Den Schnellkochtopf vorsichtig abdampfen lassen und den Deckel öffnen. Die Soße offen nach Belieben noch etwas einkochen lassen. Das Gulasch mit Pfeffer und eventuell noch etwas Salz würzen.

Nudeln abtropfen lassen. Das Gulasch mit Nudeln und den gebratenen Quittenspalten anrichten. Mit gehackter Blattpetersilie bestreuen. Extra-Tipp: Wer das Gulasch im normalen Schmortopf zubereiten möchte, muss eine Schmorzeit von mindestens 1– 1 $\frac{1}{2}$ Stunden einplanen.

Christina Richon am 29. Oktober 2018