

# Rinder-Gulasch mit Paprika-Kraut

## Für 4 Personen

### Für das Gulasch:

800 g Rinderschulter	500 g Zwiebeln	2 EL Butterschmalz
Salz, Pfeffer	1 EL Tomatenmark	3 EL Paprikapulver, edelsüß
1 TL Paprikapulver, scharf	1/2 TL Majoran, gerebelt	1/2 TL Thymian, getrocknet
1/2 TL Kümmel, leicht gehackt	1/2 TL Zitronenschale	

### Für das Paprikakraut:

2 Schalotten	2 EL Butter	1 Knoblauchzehe
1 rote Paprika	1/4 l trockenen Weißwein	200 g Sauerkraut
1 TL Bio-Gemüsebrühepulver	1 EL Paprikapulver, mild	1 Lorbeerblatt
1 TL zerdrückte Wacholderbeeren	Salz, Pfeffer	

### Für das Gulasch:

Das Fleisch in ca. 3 cm große Würfel schneiden. Die Zwiebeln schälen, halbieren und in möglichst feine Scheiben schneiden. Butterschmalz in einem Schmortopf erhitzen und die Zwiebeln darin hellbraun rösten. Das Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen, zugeben und kurz anbraten. Tomatenmark und Paprikapulver zugeben, alles mit ca. 50 ml Wasser ablöschen, gut vermengen und zugedeckt kurz bei schwacher Hitze ziehen lassen. Dann bis auf Fleischhöhe Wasser angießen, den Topf wieder zudecken und alles bei niedriger Temperatur ca. 2,5 Stunden garen.

### Für das Paprikakraut:

Die Schalotten schälen, würfeln und mit 1 Esslöffel Butter in einer Pfanne glasig dünsten. Den Knoblauch schälen, fein schneiden und etwas später dazugeben, da er schnell dunkel wird. Nichts darf braun werden, deshalb nur mäßig Hitze. Die Paprika putzen und fein würfeln. Den Wein, die Paprika, das Sauerkraut und die Gewürze in die Pfanne geben. Mit einer Gabel vermengen, pfeffern und salzen. Fünfzehn Minuten kochen bei geschlossenem Deckel. Die Flüssigkeit sollte restlos verflüchtigt sein, dazu evtl. den Deckel abnehmen und bei großem Feuer reduzieren. 1 EL Butter untermischen, das Kraut hat auf diese Weise noch Biss, sollte aber nicht mehr hart sein. Majoran, Thymian, Kümmel und Zitronenschale kurz vor Ende der Garzeit zum Gulasch geben. Das Fleisch mit einer Spießgabel aus der Sauce nehmen und am Topfrand abklopfen. Die Sauce mit einem Stabmixer zerkleinern und kurz sämig einkochen. Das Gulasch wird nicht mit Mehl gebunden, die Bindung entsteht durch die Zwiebeln. Die Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken, das Fleisch zugeben, erneut kurz aufkochen und servieren. Gulasch und Paprikakraut anrichten. Dazu passen Salzkartoffeln.

Vincent Klink 22. Dezember 2011