

Rinder-Gulasch mit Herzoginkartoffeln

Für 4 Personen:

Für das Rindergulasch:

800 g Rinderwade (ausgelöst)	500 g Zwiebeln	Pflanzenöl
2 EL Mehl	750 ml Rotwein, trocken	1 EL Tomatenmark
Kümmel, gemahlen	Salz	Pfeffer

Für die Herzoginkartoffeln:

500 g Kartoffeln, mehlig.	Salz	3 Eigelb (Größe M)
40 g Butter	60 ml Milch	Muskatnuss, Pfeffer

Für das Gulasch das Fleisch waschen, trocken tupfen und in ca. 2 cm große Würfel schneiden. Zwiebeln schälen und in Würfel schneiden.

In einem Schmortopf jeweils etwas Öl portionsweise erhitzen. Die Fleischwürfel darin nach und nach scharf anbraten. Auf einen Teller geben und warm halten.

Nochmals etwas Öl im Topf erhitzen, die Zwiebeln darin unter Wenden andünsten. Das Mehl überstäuben. Unter Rühren anschwitzen (eine Einbrenne herstellen).

Unter weiterem Rühren mit Rotwein ablöschen. Tomatenmark einrühren.

Das Fleisch wieder in den Schmorfond geben. Kümmel, etwas Salz und Pfeffer hinzufügen. Bei schwacher bis mittlerer Hitze mindestens 3 Stunden köcheln lassen, gelegentlich durchrühren. Je länger das Fleisch schmort, desto mürber wird es.

Für die Kartoffelbeilage Kartoffeln waschen, mit Schale in leicht gesalzenem Wasser zugedeckt weich garen.

Kartoffeln abgießen, im Topf dann nochmals auf die heiße Herdplatte stellen und offen gut ausdampfen lassen.

Kartoffeln schälen und durch eine Kartoffelpresse in eine Rührschüssel pressen.

Zur Kartoffelmasse 2 Eigelb, Butter und 40 ml Milch geben, alles glatt verrühren. Mit Muskat, Salz und Pfeffer abschmecken.

Den Backofen auf 200 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.

Kartoffelmasse in einen Spritzbeutel mit großer Sterntülle geben. Masse mit jeweils Abstand zueinander in Rosetten auf ein mit Backpapier belegtes Blech spritzen.

Übriges Eigelb und Milch verquirlen, die Kartoffelrosetten damit dünn bestreichen.

Herzoginkartoffeln im heißen Backofen ca. 15 Minuten goldbraun backen.

Das Gulasch nach Belieben offen bis zur gewünschten Konsistenz einkochen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Gulasch und Herzoginkartoffeln anrichten.

Antonina Müller am 29. November 2022