

Rinder-Gulasch mit Pommes Dauphine

Für 4 Personen

Für das Gulasch:

800 g Rindfleisch (Schulter)	Salz	5 EL Öl
3 Zwiebeln	1 Möhre	Tomatenmark
2 Zweige Thymian	2 Lorbeerblätter	300 ml Rotwein, trocken
500 ml Rinderbrühe	1 TL Speisestärke	2 EL Wasser
Pfeffer	1 Bund glatte Petersilie	100 g Schmand

Für die Pommes Dauphine:

600 g Kartoffeln, mehligk.	Salz	100 ml Wasser
20 g Butter	75 g Weizenmehl, 405	1 Ei
10 g Speisestärke	50 g Parmesan, gerieben	Pfeffer
1 Prise Muskat	500 g Frittierfett	

Fleisch in etwa mundgerechte Würfel schneiden, trocken tupfen und leicht salzen.

In einem großen Schmortopf 3 EL Öl erhitzen. Das Fleisch darin in kleinen Portionen rundherum goldbraun anbraten. Zwiebeln schälen und in Streifen schneiden. Möhre putzen, schälen und in Scheiben schneiden. Das Fleisch aus dem Topf nehmen. Zwiebel und Möhrenscheiben im Bratfett unter Wenden anbraten. Tomatenmark zugeben und unter Rühren mit anrösten. Thymian waschen, trocken schütteln und mit den Lorbeerblättern zugeben.

Dann Rotwein und Brühe angießen. Das Fleisch wieder zugeben und alles sacht aufkochen lassen. Das Fleisch ca. 2 Stunden zugedeckt köcheln lassen. Zwischendurch öfter umrühren und, falls nötig, noch etwas Flüssigkeit zugeben.

In der Zwischenzeit für die Pommes Dauphine Kartoffeln schälen, waschen, vierteln und in einem Topf in gesalzenem Wasser ca. 25 Minuten weichkochen.

Die gekochten Kartoffeln abgießen und etwas ausdampfen lassen.

In einem kleinen Topf 100 ml Wasser und Butter aufkochen. Das Mehl auf einmal zugeben und mit einem Kochlöffel einrühren, bis sich ein Teigkloß und ein weißlicher Belag am Topfboden bildet (Masse abbrennen).

Den Topf vom Herd nehmen und unter ständigem Rühren das Ei unter den Teig arbeiten.

Die Kartoffeln noch heiß durch die Presse drücken und unter den Teig arbeiten. Stärke und Parmesan ebenfalls untermischen. Masse mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

Frittierfett in einem Topf erhitzen.

Aus dem Teig Nocken formen und diese im heißen Frittierfett goldbraun ausbacken.

Dann mit einer Siebkelle herausheben und auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Geschmortes Fleisch aus dem Schmorsud stechen.

Die Sauce durch ein Sieb passieren, gegebenenfalls offen etwas einkochen lassen.

Sofern gewünscht, Speisestärke mit etwas kaltem Wasser anrühren und die Sauce damit binden.

Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das Fleisch wieder in die Sauce geben und erwärmen.

Petersilie abbrausen, trocken schütteln, die Blätter abzupfen und fein schneiden.

Gulasch auf vorgewärmten Tellern anrichten, je etwas Schmand darauf geben und mit Petersilie bestreuen. Dazu die Pommes Dauphine servieren.

Sören Anders am 09. Februar 2024