

Gulasch vakuum-gegart

Für 4 Portionen:

4 Sch. Roastbeef (à 230 g)	2 Zweige Rosmarin	4 Stängel Majoran
2 Knoblauchzehen	2 TL Paprikapulver (edelsüß)	1 Msp. Chilipulver
$\frac{1}{2}$ TL Kümmel (gemahlen)	5 EL Pflanzenöl	8 Schalotten
1 Schuss Rotwein	20 ml Cognac	Salz, Pfeffer

Das Roastbeef etwa 30 Minuten vor dem Garen aus dem Kühlschrank nehmen. Abbrausen und trocken tupfen. Von Fett und Sehnen befreien.

Den Rosmarin und Majoran abbrausen und trocken schütteln. Den Knoblauch schälen und halbieren. Zusammen mit den Kräutern, Paprikapulver, Chili, Kümmel und 4 EL Öl in einen geeigneten Vakuumbutel füllen. Das Fleisch in den Beutel legen und mit der Marinade umhüllen. Den Beutel vakuumieren und im Wasserbad bei 55°C ca. 1,5 Stunden garen.

Die Schalotten schälen und in Spalten schneiden. In einer heißen Pfanne im restlichen Öl ca. 5 Minuten goldbraun braten.

Das Fleisch aus dem Beutel nehmen und mundgerecht würfeln. Zu den Schalotten geben und rasch braun anbraten. Mit dem Wein und Cognac ablöschen und mit Salz und Pfeffer abgeschmeckt servieren. Dazu nach Belieben Bohnen und Kartoffeln reichen.

NN am 31. Mai 2023