

Rinder-Gulasch in einer Schüssel

Für 4 Personen:

500 g Rindergulasch, gewürfelt	500 g Zwiebeln	250 ml Rotwein
750 ml Brühe	1 Lauch	1 Karotte
1 Knollensellerie	1 Tomate	1 Lorbeerblatt
1 Zitrone	1 Orange	1 Zehe Knoblauch
2 Kartoffeln (mehligk.)	2 Zweige Blatt Petersilie	Paprikapulver
Kümmel gemahlen	Pflanzenöl	Salz, Pfeffer

Zwiebeln schälen und in grobe Würfel schneiden.

Die Fleischwürfel mit Salz und Pfeffer würzen und in einem großen Topf (am besten in einem großen, beschichteten Bräter) in etwas Butterschmalz anbraten und dabei darauf achten, dass der Bräter nicht zu voll ist. 1/3 des Bodens muss frei bleiben, damit die austretende Flüssigkeit verdampfen kann.

Anschließend das Fleisch herausnehmen, die Zwiebelwürfel im Bräter braun anbraten, das Fleisch wieder zugeben, mit dem Rotwein ablöschen, kurz reduzieren, mit der Brühe auffüllen, aufkochen, mit einem Deckel verschließen und bei geringer Hitze langsam weich schmoren.

Karotte schälen und der Länge nach halbieren, Lauch waschen, Tomate halbieren und auch den geschälten Knollensellerie schneiden. Alles zusammen mit einem Lorbeerblatt in den Fleischtopf geben, mit etwas Salz würzen, aufkochen, mit einem Deckel verschließen und bei schwacher Hitze langsam köcheln lassen. Solange bis das Gemüse gar und das Fleisch weich ist.

Danach die großen Gemüsestücke herausnehmen, in einen anderen Topf geben und den beim Schmoren entstandenen Sud durch ein Sieb gießen.

Die Kartoffeln schälen, fein hineinreiben, aufkochen, zwei bis drei Minuten köcheln lassen und mit einem Pürierstab gut durchmischen. Die so entstandene Sauce durch ein feines Sieb zurück in den Fleischtopf gießen. Alles gut durchrühren und mit Abrieb von Zitrone und Orange, Pfeffer, fein geschnittenem Knoblauch, fein gehackter Blatt Petersilie, Paprika, Kümmel und Cayenne und etwas Salz abschmecken.

Das Gulasch auf tiefen Tellern anrichten, je eine große Nocke Sauerrahm daraufgeben und mit Brot servieren.

Als außergewöhnliche Beilage empfehlen wir Bohnenpüree von weißen Bohnen.

Alexander Herrmann am 31. Oktober 2019