

Mit Herz am Herd | Rinder-Gulasch mit Hoorische Kartoffel-Klöße

Rindergulasch:

- 1 kg Rinderschulter (z.B. Mittelbug)
- 3 Gemüsezwiebel
- 3 – 5 Champignons
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Karotte
- 1 Paprika
- 1 Zitrone
- 1 Chilischote
- 500 ml Rotwein, z. B. Spätburgunder
- 300 ml Gemüsebrühe
- 2 EL Weinessig
- 1 gehäufter EL Tomatenmark
- 50 g Paprikapulver (edelsüß)
- 1 TL Kümmel
- 1 TL Pfeffer
- 2 Lorbeerblätter
- Salz
- 3 EL Rapsöl

Zubereitung:

Das Rindfleisch in ca. 5 cm große Würfel schneiden. Zwiebeln und Knoblauch schälen und ebenfalls würfeln. Auf den gewürfelten Knoblauch etwas Salz geben und den Knoblauch mit dem Messer verreiben, bis eine Paste entsteht. So verbindet sich der Knoblauch später besser mit den übrigen Zutaten. Die Karotte waschen, schälen und in grobe Stücke teilen.

Rapsöl in einem Schmortopf erhitzen und die Zwiebel für 5 – 10 Minuten goldgelb darin andünsten. Knoblauch und Rindfleisch dazugeben. Alle Zutaten nur leicht anbraten, so bleibt das Fleisch schön saftig. Leicht salzen und das Ganze mit Rotwein ablöschen.

In der Zwischenzeit in einer Schüssel Gemüsebrühe, Tomatenmark und das Paprikapulver zu einer geschmeidigen Masse verrühren. Kümmel und Pfeffer mörsern und dazugeben. Weißweinessig dazu gießen und den gesamten Schüsselinhalt zum Fleisch geben. Lorbeerblätter, Karotte und etwas Salz hinzufügen und alles gut miteinander vermengen. Durch die Schärfe der Zwiebeln und des Knoblauchs, die Süße des Paprikas, die Säure des Essigs und das Kraftvolle der Brühe erhält unser Gulasch seinen vollen, runden Geschmack!

Das Ganze ca. 1 Minute kräftig aufkochen, dann die Temperatur verringern und zugedeckt ca. 2 Stunden bei schwacher Hitze

köcheln lassen. Je länger die Garzeit, desto besser.

Gelegentlich kontrollieren, ob ausreichend Flüssigkeit im Topf ist. Eventuell mit etwas Wein auffüllen. Für eine sämigeren Soße nach dem Schmoren die Fleischstücke herausnehmen und die Zwiebeln mit den Karotten pürieren.

Nach 2 Stunden Garzeit das Gulasch nochmals mit Salz abschmecken.

Frische Paprika würfeln, Champignons in Scheiben schneiden. Die Schale einer Zitrone reiben. Von der frischen Chilischote ca. 1 cm klein schneiden. Achtung: nicht die Kerne mit verwenden! Alle Zutaten dem Gulasch zugeben. Noch etwas frischen Zitronensaft in das Gulasch träufeln. So erhält das Gulasch nach der langen Garzeit eine schöne knackige Frische!

Hoorische / Klöße:

- 1 kg Kartoffeln, vorwiegend festkochend
- (1/2 Menge für rohe Kartoffeln und 1/2 Menge für am Vortag gekochte Kartoffeln verwenden)
- 1 Eigelb
- Kartoffelstärke der ausgepressten Kartoffeln
- 1 Prise Salz
- Salzwasser

Zubereitung:

Die gekochten Kartoffeln pellen, durch eine Kartoffelpresse drücken und zu den geriebenen rohen Kartoffeln hinzugeben. Das Eigelb, etwas Salz und die frische Kartoffelstärke (nur die Stärke, nicht die Flüssigkeit der Kartoffeln!) hinzufügen und alles gut vermengen.

Die Masse in Hoorische-Form bringen, das heißt etwa handbreit 3 cm dick rollen. Die Hoorische in kochendes Salzwasser geben und Temperatur sofort reduzieren, sodass sie nicht mehr kochen. Bei simmernder Temperatur ca. 5 – 8 Minuten gar ziehen lassen. Wenn sie oben schwimmen sind sie fertig.

Anrichten:

In einem tiefen Teller Hoorische mit dem Gulasch anrichten. Das Ganze mit frischer glatter Petersilie ausgarnieren.

Rezept: Cliff Hämmerle

Quelle: Mit Herz am Herd vom 27.02.2016