

GULASCH

mit Holsteiner Schmorgemüse und blauem Kartoffelpüree



Foto: Clemens Klüver

Zutaten für 4 Personen:

- 900 g Gulaschfleisch aus Keule oder Oberschale
- 60 g Butterschmalz
- 4 mittelgroße Zwiebeln
- 2 Stangen Porree
- 8 Möhren
- 200 g Knollensellerie
- 1 l Fleischbrühe (ersatzweise Wasser)
- 4 EL Tomatenmark
- 2 Lorbeerblätter
- 1 TL Kümmel

- abgeriebene Zitronenschale
- Paprikapulver, Salz und Pfeffer
- 8 cl Friesengeist

Zutaten für das Püree:

- 800 g Kartoffeln „Blauer Schwede“ oder „Hermanns Blaue“
- 250 ml Sahne
- 70 g Butter
- Salz, Pfeffer und geriebene Muskatnuss

Rezept:

Antik-Hof Bissee

Zubereitung:

Die Zwiebeln schälen und in feine Würfel schneiden, in einem großen Schmortopf oder Bräter das Butterschmalz zerlassen. Die Zwiebeln darin glasig dünsten.

Das Fleisch würfeln, zugeben und anbraten, dann das Tomatenmark zugeben und unterrühren.

Den Topf vom Herd nehmen. Das Lorbeerblatt, Paprikapulver, ein wenig abgeriebene Zitronenschale, den Kümmel sowie Salz und Pfeffer zugeben und mit der Fleischbrühe auffüllen.

Das Ganze dann rund 40 Minuten schmoren lassen. Währenddessen den Sellerie, die Möhren und den Porree putzen, in kleine Würfel und Ringe schneiden. Die Kartoffeln schälen, würfeln und in Salzwasser kochen. Das Gemüse zum Fleisch geben und weitere 15 Minuten köcheln lassen. Die gegarten Kartoffeln abgießen, dabei etwas Kartoffelwasser aufheben. Die Kartoffeln in einer Schüssel zerstampfen,

Fortsetzung nächste Seite

Weitere Rezepte unter www.qualitätsrindfleisch-sh.de



GULASCH

mit Holsteiner Schmorgemüse und blauem Kartoffelpüree



Fortsetzung

Milch und Butter dazugeben und mit Salz, Pfeffer und ein wenig Muskatnuss abschmecken.

Vor dem Servieren gibt man den Friesengeist in den Schmortopf, lässt das Gulasch noch einmal kurz aufwallen und kann dann anrichten.

Ein kleiner Tipp: mit dem zurückbehaltenen Kartoffelwasser kann man problemlos sowohl das Püree als auch das Gulasch „verdünnen“, falls es zu kompakt geraten sein sollte.

Ein bunter Markt-Salat, zum Beispiel mit Holunderblütenvinaigrette, rundet dieses schmackhafte Gericht ab.



Foto: Clemens Klüver

