Gulasch mit Aubergine, Zucchini und Pepperoni auf Maccheroni



Das im tiefen Nudelteller angerichtete und garnierte Gulasch mit Gemüse

Für ein gutes Gulasch gibt es zwei wichtige, unabdingbar Vorausetzungen: Es braucht viele Zwiebeln, und es muss langsam bei geringer Hitze so lange wie möglich geschmort werden, je länger, desto besser. So fügen sich die Geschmacksaromen zu einer hervorragenden Sauce zusammen. Und Achtung, diesmal muss es krachen: Die 6 Knoblauchzehen gehören unbedingt ins Gericht! ;–)

Ich habe vor kurzem einige Tests mit dem Einfrieren von Gemüse gemacht. Also, Suppengemüse geht gar nicht, die Eiskristalle zerstören die Zellstruktur und nach dem Auftauen hat man nur ein matschiges Suppengemüse. Da muss man eher das Suppengemüse kleinschneiden, in kochendem Wasser kurz blanchieren und dann

einfrieren. Dann sollte es klappen. Auch das Einfrieren von frischen Auberginen und Zucchinis hat nicht so besonders funktioniert, weil das Gemüse nach dem Auftauen leicht seine ursprüngliche Struktur verliert und matschig ist. Da aber bei einem Gulasch sowieso alles ein wenig eingekocht wird, um eine hervorragende Sauce zu erreichen, macht dies in diesem Fall nichts aus, wenn man eingefrorene Auberginen oder Zucchini verwendet. Das Rezept ist für zwei Personen.

Zutaten:

- 250 g Schweinegulasch
- 4 Zwiebeln
- 6 Knoblauchzehen
- 6 weiße Champignons
- 4 getrocknete, rote, scharfe Pepperoni
- 1 Aubergine
- 1 Zucchini
- 100 ml trockener Weißwein
- 2 cl Portwein
- 2 cl Madeira
- 2 cl Weinbrand
- 200 ml Gemüsefond
- 1 EL Tomatenmark
- 1 TL Senf
- ½ unbehandelte Zitrone (Schale)
- scharfes Paprikapulver
- Salz
- Pfeffer
- Butter
- frischer Schnittlauch
- geriebener Parmesan
- 250 g Maccheroni

Zubereitungszeit: 2 ½ Stdn.

Zwiebeln und Knoblauchzehen schälen. Die Zwiebeln in dünne Streifen, die Knoblauchzehen, die Champignons, die Aubergine und die Zucchini in Scheiben schneiden. Butter in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebeln, Knoblauchzehen und Champignons etwas anbraten, bis alles etwas Farbe bekommt. Das Gemüse herausnehmen und das Gulasch in Butter in der gleichen Pfanne mehrere Minuten anbraten. Das Gemüse wieder hinzugeben. Dann mit dem Weißwein ablöschen und die Röststoffe vom Boden des Topfs mit dem Kochlöffel ablösen. Die ganzen Pepperoni, die Auberginen- und Zucchinischeiben hinzugeben.



Gulasch mit Gemüse, Spirituosen und Gewürzen köchelnd im Topf

Den Portwein, Madeira und Weinbrand hinzugeben und sofort mit dem Weinbrand kurz flambieren, bis die Flamme wieder verlöscht. Dann den Gemüsefond hinzugeben. Das Tomatenmark, den Senf und die abgeriebene Schale einer halben, unbehandelten Zitrone hinzugeben und verrühren. Mit Paprikapulver, Salz und Pfeffer gut würzen. Das Ganze bei ganz kleiner Hitze im zugedeckten Topf etwa 2 Stunden köcheln

lassen. Danach nochmals abschmecken.

10 Minuten vor Ende der Garzeit Maccheroni nach Anleitung zubereiten. Frischen Parmesan entweder auf einer Küchenreibe grob reiben oder kleine Stücke abschneiden und diese mit den Händen klein bröseln. Die Maccheroni auf zwei tiefen Nudeltellern anrichten, das Gulasch mit Gemüse und der Sauce darüber geben und mit dem Parmesan und kleingeschnittenem Schnittlauch garnieren.